



LES SAISONS DES CHEFS MAÎTRES RESTAURATEURS

L'ÉTÉ VU PAR...

FANNY REY

Les Maîtres Restaurateurs sont les ambassadeurs officiels du fait-maison en France. Ils sont aujourd'hui plus de 3 700 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.

Parmi eux, la Cheffe Fanny REY découverte et aimée du grand public depuis sa participation à la seconde saison de « Top Chef ». Depuis, elle a ouvert son propre restaurant avec Jonathan WAHID « L'Auberge de Saint Rémy de Provence »*. Leur cuisine faite-maison d'une grande finesse a récemment été récompensée d'une précieuse première étoile.



© Stéphane de Bourgies

« Fanny REY est aux fourneaux de cette vénérable Auberge et décline une savoureuse cuisine du marché, mettant superbement en valeur les produits des Alpilles. »

Extrait de l'avis du Guide MICHELIN 2017



Homard bleu rôti à l'olive verte, pomme de terre camarguaise battue aux chairs des coudes, intensité des sucs de carapace et ses notes de basilic.

« Il s'agit de faire ressentir la philosophie de cette maison, pensée comme une auberge moderne et habitée aujourd'hui par un couple qui met de la vie dans chaque assiette. »

Fanny REY et Jonathan WAHID

Fanny REY propose constamment de nouvelles créations et sélectionne rigoureusement les produits de sa région qui façonnent sa signature culinaire. En été, sa carte gastronomique est légère, authentique et inspirée notamment par les tomates, les petits pois et surtout l'incontournable basilic de son maraîcher Fabien DUMONT.



« Les différents caractères du basilic se révèlent en fonction de ses associations : le jus de citron relève son piquant tout en atténuant son acidité, le jus d'orange insuffle une fraîcheur verte, quand à l'ajout d'huile d'olive participe à la construction gustative d'un plat. »

astuce de Fanny REY

Sa nouveauté

À découvrir dès maintenant à la carte : le **grand menu exclusif « Horizon »**, un voyage gustatif en 9 séquences cuisiné en instantané sur table.

*restaurant titré Maître Restaurateur anciennement nommé « L'Auberge Reine Jeanne » situé 12, boulevard Mirabeau 13210 ST-REMY-DE-PROVENCE