

COMMUNIQUE DE PRESSE

Nicolas Rutard un nouveau chef exécutif sur les Iles Paul Ricard:

A bientôt 39 ans, Nicolas Rutard prend les commandes des cuisines des Iles Paul Ricard, les Embiez et Bendor, entourés de ses deux lieutenants Antony Dubois et André Corso. Les établissements réouvriront leurs portes le 1^{er} avril prochain.

Ce chef dirige déjà depuis une dizaine d'années la cuisine du restaurant de l'Hôtel HELIOS aux Embiez.

Originaire du Mans, « Meilleur apprenti du Loiret », Nicolas Rutard a fait ses débuts à l'Hôtel Intercontinental à Paris. Après un passage dans divers établissements de Haute-Savoie, il poursuit sa carrière au restaurant le Gratusier dans les Alpes Maritimes (06).



En 1998, après plusieurs saisons à l'Hélios, il y est finalement titularisé en tant que chef de cuisine.

Nicolas fait une cuisine traditionnelle à consonance provençale, avec une prédilection pour le poisson, les sauces, les entremets.

Elevé au titre de grand ambassadeur pour la défense de la gastronomie et la promotion des produits des terroirs de France en septembre 2009, il a été diplômé de l'Ordre Culinaire International et intronisé Disciples d'Escoffier la même année.

Nicolas Rutard favorise les produits frais et a su se créer au fil des ans un réseau de producteurs privilégiés comme Pierre Matayron, éleveur de cochon noir de Bigorre dans le Gers.

Il a, par ailleurs, créé le Longo Maï !, une boisson à base de vin aromatisée au basilic et à la citronnelle fraîche qui peut servir de l'apéritif au dessert.

Consultant sur RTL de l'émission régionale « les samedis gourmands » aux côtés d'Hervé Liversain, de 2005 à 2008 date de la coupure de la radio, il a également dispensé des cours de cuisine à l'Hélios.