



Nous sommes ravis de vous présenter notre chef Guillaume Lemelle.

Son parcours

Audacieux et créatif, Guillaume Lemelle n'a pas à rougir de son parcours où il fait ses premières armes dans les cuisines de Jean-Marc Banzo du Clos de la Violette** à Aix-en-Provence.

Il continue ensuite son apprentissage auprès de chefs 2* comme Arnaud Lallement de l'Assiette Champenoise mais aussi Philippe Mille du restaurant Le Parc** au château les Crayères à Reims.

Jeune talent amoureux et passionné, il retourne à 25 ans sur ses terres provençales, et aiguisé sa lame encore une fois dans les cuisines de grands chefs, Dimitri Droisneau chef 1* de la Villa Madie

à Cassis et Mathias Dandine chef 1* également au Saint-Estève au Tholonet.

Motivé et toujours prêt à relever les défis il décrochera en 2017 la seconde place au Challenge Culinaire du Président de la République.

En 2014, son mentor Jean-Marc Banzo devient consultant pour l'ensemble de la restauration du Renaissance Hotel 5*, et invite naturellement son poulain à rejoindre sa brigade.

Riche d'expériences avec un parcours étoilé de jolies adresses, Guillaume Lemelle devient naturellement chef exécutif du restaurant Atmosph'R de l'hôtel Renaissance Aix-en-Provence.

Sa Cuisine

Sa cuisine mêle inspiration méditerranéenne et cuisine du terroir. Il sélectionne avec soin et passion des producteurs locaux aux produits de qualité, afin de sublimer chaque ingrédient.

Étant très attentionné aux cuissons parfaites, et aux accords délicats, Guillaume Lemelle entouré de son équipe dans les cuisines du Negrecoste se démènera pour parfaire son ambition de mets d'exception afin d'offrir une escapade gourmande étonnante.

Une cuisine d'excellence et raffinée où les produits frais et locaux sont à l'honneur.

Comme il est coutume chez les bonnes tables, il proposera chaque mois une carte différente aux saveurs créatives du sud savamment dosées.

Nous vous attendons donc dans notre restaurant cosy et contemporain afin de découvrir la cuisine délicate de Guillaume Lemelle où son objectif est de faire plaisir au client et leur offrir un voyage gustatif inoubliable.