Ecrit par Echo du Mardi le 13 octobre 2020

Caseneuve : à la découverte du ‘Sanglier paresseux’



Offrant une vue unique sur le Luberon, l’établissement gastronomique propose surtout une cuisine innovante.

Le chef

Boris Boittiaux chef de cuisine est né à Cherbourg. Sa passion pour l’art culinaire s’est développée très tôt et après une formation classique au lycée hôtelier de Granville. Son goût des voyages et de la découverte n’a eu de cesse d’essayer de satisfaire sa curiosité et sa soif de connaissances. Il débuta à Vevey en Suisse chez Denis Martin, puis se dirigea à Paris. D’abord pour Pierre Gagnaire puis au pavillon le Doyen avec Christian Le Squer. Ensuite direction Rome puis le restaurant du célèbre train ‘L’Orient Express’. En parallèle, il voyage vers Bangkok où il s’initie auprès de de chefs Thaï.

Sa devise : **« le beurre c’est le bonheur ! »**

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 13 octobre 2020

La Maître d'hôtel et sommelière

Laetitia Marin : Maître d'hôtel et sommelière, elle a débutée dans le métier en quittant le cocon familial pour Disneyland Paris, puis à choisi la Provence pour s'installer la première fois à Murs à l'âge de 23 ans en achetant son premier hôtel restaurant 'Le Crillon'. Puis, 4 ans plus tard, elle s'installe à Gordes. Les faits de la vie l'on ensuite conduite au Sanglier paresseux en 2017 où elle a d'abord travaillé au côté de Pascal Marcq. Très grande passionnée de vin et de photographie, elle signe la décoration des lieux à travers deux expositions en noir et blanc.

Sa devise : **« Plus que non, on ne pas te dire »**

La pâtissière

La pâtissière Alexia Gaubiac-España, 22ans, a fait ses études au CFA (*Centres de formation des apprentis*) Saint-Roch à Avignon puis, à rejoint la pâtisserie Saint-Pierre à Apt avant de rejoindre le Sanglier paresseux.

La cuisine

Quand un chef Normand se passionne pour la Provence, il sélectionne soigneusement les meilleurs producteurs locaux et, exécute une cuisine raffinée, généreuse et créative à déguster devant un panorama exceptionnel des sommets du Luberon.

Laëtitia, la sommelière a choisie des vins de proximité et de propriétaires qu'elle rencontre lors de ses balades dominicales elle a aussi choisi des crus de la vallée du Rhône ainsi que quelques crus d'autres régions vinicoles Française.

Le menu du marché :

Mise en bouche : Gaspacho de tomates melons et pastèque monter à l'huile d'olive

Entrée : tartare de Thon mi cuit fenouil craquant vinaigrette acidulée et grains de grenades.

Plat : Magret de canard du 'Pouton' écrasé de pommes de terre monté au beurre noisette et légumes d'été

Dessert : Entremet chocolat Valrhôna Glace pecan sauce curaçao

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 13 octobre 2020

Le Sanglier Paresseux. *2, route de Viens. Caseneuve. 04 90 75 17 70. Le sanglier paresseux*

Ecrit par Echo du Mardi le 13 octobre 2020



Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 13 octobre 2020

Boris Boittiaux et Laetitia Marin avec leur fille.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !