

Arrivée de Julien Richard, chef exécutif des établissements de la Mère Germaine



Isabelle Strasser, présidente de Maisons et Vignobles de Provence, et [Antoine Petrus](#), Directeur Général et Meilleur ouvrier de France, viennent de compléter leur équipe avec [Julien Richard](#), désormais chef exécutif des établissements de [La Mère Germaine](#), à Châteauneuf-du-Pape.

Julien Richard aura d'abord pour mission d'affiner la ligne culinaire du restaurant étoilé la Mère Germaine en y écrivant une cuisine inspirée, moderne dans ses contours et enracinée dans le patrimoine gastronomique français. Il se verra aussi confier les rênes du 'Comptoir de la Mère Germaine', nouvel établissement qui ouvrira à l'été 2021 et dont la vocation sera d'offrir dans un cadre soigné autour d'une cuisine ouverte et d'une rôtissoire, une expérience culinaire gourmande et inventive dans un esprit de convivialité et de partage.

Isabelle Strasser : « Je suis heureuse d'accueillir aujourd'hui au sein de notre groupe Julien Richard. C'est un chef expérimenté qui a fait ses classes auprès de grands chefs tels que Didier Aniès, meilleur ouvrier de France. Sa soif d'apprendre et sa volonté de viser toujours l'excellence lui ont permis de se confronter et de remporter de prestigieux concours de cuisine. Nous sommes certains avec Antoine que



Écrit par Echo du Mardi le 27 avril 2021

Julien saura remplir avec succès la mission qui lui est confiée. »

Julien Richard : « C'est avec un immense honneur que je rejoins les établissements de la Mère Germaine. Faire perdurer l'étoile Michelin du restaurant gastronomique, donner naissance au Comptoir tout en magnifiant les produits de nos artisans sont tout autant de défis passionnants qui m'animent. »

La Mère Germaine : 04 90 22 78 34 - 3 rue du Commandant Lemaître, 84230 Châteauneuf-du-Pape.