

L'île aux trésors

Poursuivons notre escapade gourmande avec le chef Colson.

Retenez ce nom! C'est la perle du Makassar, le restaurant du Palm Hôtel (5 étoiles) à Grand'Anse, au sud de la Réunion. A 29 ans, le chef Jehan est un géant! Qui, avant de devenir grand, a côtoyé et fait ses gammes auprès des grands chefs de la cuisine française : Anne-Sophie Pic, Alain Ducasse, les frères Pourcel, Pierre Gagnaire, Pascal Barbot... Ses idoles et maîtres auprès desquels il a appris son métier. Il se souvient : « Tout était carré et précis chez Anne-Sophie Pic et je suis fier d'avoir fait partie de l'équipe le jour où elle a obtenu sa troisième étoile. » Au fil du temps, ce garçon au large sourire va vivre un autre moment fort de sa vie: il est embauché comme chef de partie aux Ambassadeurs, le restaurant du palace Le Crillon, dirigé par Jean-François Piège. Définitivement "piégé" par sa passion, son sort est désormais scellé aux produits de son île et aux mets qu'il crée. Exceptionnel! ●

Le Makassar, Grand'Anse, 97429 Petite-Ile; photos : Audrey Touati et Julien de Fontenay; photos et stylisme : Jehan Colson; www.hotel@palm.re

ENTREE

Foie gras et carpaccio de chou chou



ici
Paris

PLAT

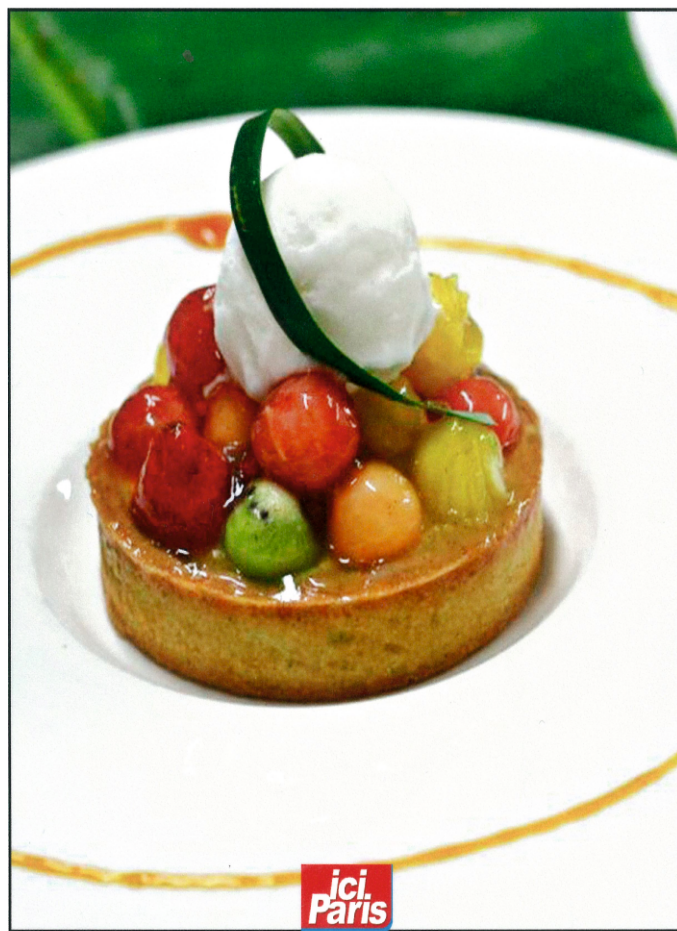
Langoustes et légumes croquants



ici
Paris

DESSERT

Tarte tutti frutti



ici
Paris