

## Le Blue Pearl reçoit son titre de Maître Restaurateur



© Cook and Shoot by Aline GERARD

Ce vendredi 2 juin 2017, Franck Frescolini et Redouane Mansouri, du restaurant le Blue Pearl à Villeneuve-Loubet, ont reçu la plaque de Maître Restaurateur lors d'une cérémonie officielle à laquelle de nombreux convives ont répondu présents.

Autour d'un buffet réalisé par le chef Redouane Mansouri, les convives ont pu assister à une soirée d'exception où émotion et sublimation de cet écrin bleuté et boisé aux accents exotiques étaient au menu ce soir-là.

Pour l'occasion, le député-maire de Villeneuve-Loubet, Monsieur Lionnel Luca, ses adjoints ainsi que Monsieur Théo Mansi, Président de la Délégation Départementale 06 et Vice-Président de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs, sont venus pour remettre la plaque tant convoitée par les restaurateurs aux associés depuis février 2016, Franck Frescolini et Redouane Mansouri, les propriétaires du restaurant le Blue Pearl.

Richard Duvauchelle, le conservateur du musée Escoffier de Villeneuve-Loubet était également présent à la cérémonie pour honorer ce 2<sup>ème</sup> titre de maître-restaurateur dans la commune.

### **A propos du restaurant Blue Pearl :**

A deux pas de Marina Baie des Anges, ancré sur le bord de mer, le restaurant le Blue Pearl invite au voyage tant des yeux que des papilles. Précédé par un salon d'été, comme une plage, où le mobilier exotique invite à la douceur de vivre, le restaurant ainsi que sa terrasse surplombant la plage, offre une vue apaisante sur la mer. Depuis l'arrivée du chef Redouane Mansouri aux côtés de Franck Frescolini au mois de février 2017, la cuisine privilégie désormais les produits de la mer assaisonnés de tout le savoir-faire et la passion de Redouane Mansouri, dont les belles heures au restaurant Albert 1<sup>er</sup> à Antibes ont parfait son expérience.

### **A propos du chef Redouane Mansouri :**

Les produits Méditerranéens, particulièrement ceux de la mer, jalonnent le parcours de Redouane Mansouri dès ses premiers pas en cuisine au Lycée hôtelier d'Ajaccio. Il poursuit sa formation à l'hôtel \*\*\*\*Sofitel Luxe de Porticcio avant de rejoindre le continent et de parfaire son expérience auprès d'établissements renommés.

En 2000, il rejoint les cuisines de Yves Rivoire à l'Auberge Provençale d'Antibes, qui lui forge son goût pour les saveurs méridionales. Mais c'est au restaurant Albert 1<sup>er</sup> à Antibes, à proximité de la grande bleue, qu'il explore les possibilités infinies qu'offre les produits de la Mer.

En 2008, il en devient Chef de cuisine mais toujours en quête de perfectionnement, Redouane s'imprégnera du savoir-faire des chefs Meilleur Ouvrier de France Serge Viera et Didier Anies au cours de stages culinaires dédiés aux poissons « nouvelle tendance ».

Au fil des ans au restaurant Albert 1<sup>er</sup>, Redouane atteint une maturité culinaire qui réveille cette institution antiboise dont les spécialités de poissons et de fruits de mer attirent les papilles des gourmets.

Passionné, Redouane partage son savoir-faire et sa créativité lors de démonstrations culinaires au cours de manifestations Azuréennes.

Après 17 ans passé au Restaurant Albert 1<sup>er</sup>, ce disciple d'Escoffier, a pris le large vers de nouveaux horizons, à quelques kilomètres de là, au restaurant de bord de mer, le Blue Pearl en début d'année 2017.

### **A propos du titre de maître-restaurateur :**

*Le titre Maître Restaurateur récompense le professionnalisme conjugué d'un Chef et de son établissement. Parmi les multiples prix et labels se réclamant de qualité et d'authenticité, Maître Restaurateur est le premier et le seul titre officiel de la restauration traditionnelle indépendante : créé en 2007, il est reconnu et décerné par l'État après un audit et compte aujourd'hui plus de 3 600 titulaires restaurateurs de métier, partout en France.*

### **Plus d'infos et visuels HD :**

Contact presse

Carolyn Paul-B – carolynpaul.presse@gmail.com – T + 33(0)6 24 09 65 37

[www.restaurant-bluepearl.com](http://www.restaurant-bluepearl.com)

[Facebook](#) – [Instagram](#)