

auberge de la source

HÔTEL DE CHARME · RESTAURANT

★★★★

Portrait de Kevin Legoy, l'amoureux du pays

Honfleur, juin 2023 - Le talentueux Chef cuisinier de l'Auberge de la Source révèle les secrets de sa cuisine.

L'histoire de Kevin Legoy débute, inévitablement, en Normandie. Originaire de cette région, il s'engage dans la gastronomie après avoir obtenu son baccalauréat scientifique. Ses rencontres l'amènent à travailler en alternance avec Marcel Sauvage à Rouen. Après diverses expériences à Criquetot-l'Esneval et au domaine des Hauts de Loire, il forge son savoir-faire au Ritz Paris. D'abord en tant que deuxième commis, puis premier commis et rapidement demi-chef de partie.

Fort de ces rencontres inspirantes, Kevin Legoy revient, deux ans plus tard, poser ses valises en Normandie, sa terre natale. Désireux de poursuivre son travail dans la haute gastronomie et le luxe, il trouve naturellement sa place dans les cuisines de la Ferme Saint Siméon.

"Je veux faire de la très bonne cuisine, du sur-mesure. J'affectionne les menus épurés, avec peu de plats, et les salles à la capacité limitée."



Au sein de la Collection Saint-Siméon, il débute à la Ferme Saint Siméon en tant que demi-chef de partie, puis chef de partie, avant de devenir sous-chef junior. Par la suite, il rejoint l'Auberge de la Source aux côtés d'Alexis Valton. Aujourd'hui, en tant que Chef de cuisine, il a choisi, d'un commun accord avec la direction, de mettre en avant les produits et les producteurs locaux sur sa carte.

Avec rigueur, il sélectionne divers maraîchers, pêcheurs et éleveurs normands, qui occupent une place de choix sur sa nouvelle carte, empreinte de sincérité, de gourmandise et d'authenticité.

Évoluer dans l'environnement intime de l'Auberge de la Source présente également des avantages considérables pour ce Chef normand. En plus de bénéficier d'une agréable communication entre les différentes équipes en cuisine, les clients se sentent "comme à la maison". C'est cette dynamique qui motive le Chef, qui explique :

"Je reçois les clients de l'Auberge de la Source comme si je recevais à ma propre table, chez moi."

Kevin Legoy est un Chef ambitieux, profondément attaché à son terroir. C'est cette passion qui l'anime et qui l'amène aujourd'hui à proposer une cuisine responsable privilégiant les circuits courts.

Une promesse qui éveille les papilles et qui peut être dégustée tous les jours au restaurant de l'Auberge de la Source.

L'Auberge de la Source

Chemin du Moulin

I 4600 Barneville-la-Bertran

02.31.89.25.02

www.collectionsaintsimeon.fr

Contact Presse

Lucie Grunenberger

communication@collectionsaintsimeon.com

03 32 31 81 78 01