

Adresse : 64 route du lac - 38110 St Didier de la Tour
Contact : André TAORMINA
Activité : Restauration
Tél. : 04 74 97 25 53



L'Ambroisie

André fait l'école hôtelière à Hyères et Angélique l'école hôtelière de Toulon.

André débute sa carrière à "La Pinède" à St Tropez (2 étoiles au Michelin), puis à "l'hostellerie Bérard" à La Cadière d'Azur (1 étoile au Michelin). Il y rencontre Angélique.

André poursuit chez "Bruno de l'orgue" (1 étoile au Michelin) et dans différents établissements. Angélique crée le restaurant "Lazzaro" à Sanary, elle n'a que 19 ans. André la rejoint en 2001. Ils obtiennent leur 1^{ère} fourchette au Michelin en 2002.

A Sanary, ils proposent des produits de qualité à base de truffes et les produits français, les légumes oubliés qu'ils font découvrir ou redécouvrir à une clientèle qui ne les connaissent plus.

Leur cuisine est déjà gastronomique à forte influence méditerranéenne et à l'arrivée d'André, la cuisine et les techniques évoluent vers la gastronomie contemporaine. Ils tiennent le restaurant durant 4 ans.

Ils cherchent alors un établissement qui leur corresponde davantage, mais désirent aussi sortir de la ville et s'installer à la campagne. Ils font "un tour de France" pour chercher ce qui leur convient le mieux. Ils ont un coup de cœur pour l'établissement actuel et en font l'acquisition en juillet 2004. Dès la reprise ils réalisent des travaux extérieurs (enseigne, façade, jardin, terrasse) et il y a un an ils refont totalement la décoration intérieure.

Le choix du nom de l'Ambroisie provient du nectar que buvaient les dieux de l'Olympe qui rendait immortel ceux qui en buvaient et du nom du restaurant l'Ambroisie à

Paris dont André est fasciné par le parcours et la philosophie du chef Bernard Paro.

A la reprise de l'Ambroisie, Angélique et André proposent une cuisine méditerranéenne comme à Sanary. Depuis 5 ans, la cuisine a évolué, ils se sont adaptés à la région et ses produits en gardant à l'esprit le souci de la qualité et du produit français. Viandes, poissons et crustacés français en travaillant au maxi-

um les produits locaux.

Ils bénéficient d'une clientèle locale mais surtout de Lyon, Grenoble, Chambéry.

La fidélisation de la clientèle se fait tant par l'accueil, le cadre, et bien entendu par la cuisine proposée avec des produits de qualité et des techniques qu'André réalise sur demande comme les produits cuisinés à l'azote liquide, et la cuisine moléculaire en général.

André crée des recettes au gré de son inspiration et des produits qu'il trouve, il propose des plats selon les arrivages.

Son métier est une passion qui se pratique en duo. Il a une définition bien précise de son activité avec son épouse : "la cuisine est réalisée à 4 mains, pensée à 2 têtes".



Ils ont un site internet depuis un an et sont présents sur tous les guides nationaux : Michelin (ils ont 3 fourchettes), Gault et Millau, Champerard, Bottin gourmand, Guide Hubert, et des articles de presse dans différents journaux et magazines.

Ils sont membres de l'association des cuisiniers de métiers et membres de la "Chaîne des rôtisseurs".

Les projets ne manquent d'ailleurs pas pour André et Angélique Taormina, mais il est trop tôt pour en dire davantage...

