

# HOSTELLERIE DE L'ABBAYE DE LA CELLE

La Celle en Provence

Septembre 2022

## L'Hostellerie de l'Abbaye de la Celle continue de faire progresser ses talents avec la nomination de son nouveau directeur d'établissement et de son nouveau directeur de restaurant.

Une belle rentrée s'annonce pour la maison varoise 5\* d'Alain Ducasse à la Celle-en-Provence avec la promotion d'Emmanuel Beuvelet comme directeur d'établissement et de Jérémy Masson comme directeur de salle du restaurant 1 étoile au Guide Michelin. Deux talents bien connus des clients puisqu'ils exercent respectivement depuis 2017 et 2018 à l'Hostellerie de l'Abbaye de la Celle.

Emmanuel Beuvelet se voit confier les clés de cette demeure de charme après avoir été pendant 5 ans le directeur de son restaurant étoilé. Fils d'une mère serveuse et d'un père maître d'hôtel, le secteur de l'hôtellerie restauration n'a pas de secret pour lui. Une fois diplômé d'un Bac professionnel en restauration, il part en Angleterre et devient majordome pendant 1 an, puis il enchaîne en France trois positions de maître d'hôtel sur 11 ans, au Fitz Roy Hotel Val Thorens 4\*, au Château de Berne 5\* puis à la Bastide de Tourtour 4\*. Après ces trois belles expériences, Emmanuel décide d'approfondir ses connaissances en gastronomie et rejoint en tant que directeur de salle le restaurant La Poissonnerie\*\* à Nantes. Quelques années plus tard, il réalise qu'il ne lui manque qu'une seule corde à son arc : la sommellerie et rentre donc au Relais Magdeleine 4\* en tant que sommelier-maître d'hôtel. Fort de ses multiples expériences professionnelles, Emmanuel rejoint le Groupe Ducasse en 2017 à l'Hostellerie de l'Abbaye de La Celle en tant que directeur de salle du restaurant. Il est aujourd'hui très honoré de pouvoir continuer à partager la philosophie hospitalière d'Alain Ducasse en tant que directeur d'établissement.



Jeremy Masson prend quant à lui tout naturellement la suite de son mentor et devient directeur de salle du restaurant. Après avoir réalisé différents stages et obtenu un Bac professionnel en hôtellerie restauration, celui-ci choisit comme une évidence les restaurants du Groupe Ducasse pour débiter sa carrière. Dans un premier temps à l'Hostellerie de l'Abbaye de la Celle, où il se forme au métier de commis de salle puis à celui de chef de rang de 2012 à 2014. Afin de perfectionner son anglais le Groupe l'envoie faire l'ouverture de Rivea London de 2014 à 2015. Il rentre ensuite en France et devient assistant maître d'hôtel aux Gorges de Pennafort de mai 2015 à juin 2017. Après une belle et rapide ascension, Jérémy décide de revenir dans l'établissement où tout a commencé : l'Hostellerie de l'Abbaye de la Celle.



Depuis Avril 2018, Jeremy œuvre en permanence pour le bien-être des clients en tant qu'adjoint d'Emmanuel Beuvelet et veille à ce qu'ils prennent part à une véritable expérience culinaire au cœur d'un établissement prônant le respect de la nature. Être directeur de salle à l'Hostellerie de l'Abbaye de la Celle est pour lui un véritable honneur et gage de réussite.

Il continuera à sa façon de mettre en avant auprès des clients la cuisine sincère du chef Nicolas Pierantoni, inspirée du terroir de la région et des légumes du jardin.

Dominique Potier, directeur de l'Hostellerie de l'Abbaye de La Celle de mats 2016 à août 2022, poursuit sa carrière dans la capitale française.

#### **Adresse & Contact :**

10, Place du Général de Gaulle – 83170 La Celle

Tél : 04 98 05 14 14

E-mail : [contact@abbaye-celle.com](mailto:contact@abbaye-celle.com)

Contact Presse: Agathe Canivet – [a.canivet@sbm.mc](mailto:a.canivet@sbm.mc) - +377 98 06 88 57

#### **Ouverture hôtel :**

Ouvert du jeudi au lundi en basse saison

Tous les jours en haute saison

#### **Ouverture restaurant :**

Septembre à Mai : ouvert du jeudi au lundi de 12h00 à 13h30 et de 19h30 à 21h00

Juin, Juillet et Août : ouvert tous les jours sauf le mardi de 12h00 à 13h30 et de 19h30 à 21h00