

Régis BREGÈRE

CHEF DE LA MARÉE

Régis BREGÈRE est le Chef de LA MARÉE, restaurant renommé des TABLES MOUSSET labelisé Maître Restaurateur. Après avoir fait ses classes dans de nombreux étoilés de la capitale (Hilton de Charles de Gaulle, Hôtel Castiglione) il rejoint le Groupe ELIOR en tant que chef de cuisine au sein des restaurants : Le ciel de Paris, Le musée du Louvre puis le restaurant de la Gare. Il œuvre aujourd'hui à La Marée, pour le plus grand plaisir de ses clients qui profitent de ses talents en dégustant une cuisine bistrannique de qualité où le produit est Roi !



Natif de Saint-Junien dans la Haute-Vienne, Régis BREGÈRE effectue son apprentissage à Limoges. Titulaire d'un CAP puis d'un Brevet de Maîtrise à Peyrat-le-Château, il effectue alors son service militaire près d'Angoulême.

Il démarre alors sa carrière à Limoges au restaurant "Le Chalet", maison spécialisée dans la viande en provenance du Limousin, répondant à sa passion pour les produits de qualité. C'est alors qu'il accompagne son frère jumeau, cuisinier aussi de métier pour faire des saisons à Bouzigues. Il découvre le travail de commis et les différents postes en cuisine dans de belles maisons aux côtés de talents en provenance de PIC et VEYRAT, ou aux côtés de Luc GAMEL meilleur ouvrier de France, chef du fameux Grand hôtel Vista Palace de Monaco. Après une saison d'été au Belle Rive de Juan les pins, il prend la destination de la Suisse pour travailler à l'hôtel étoilé de Crans Montana.

Après cet apprentissage dans un univers de saisonnalité, il décide de rejoindre Paris et peaufine son apprentissage auprès de grands de la cuisine gastronomique, le plus souvent étoilés Michelin. Il intègre l'intercontinental de la rue Scribe en tant que second de cuisine au côté d'Éric FRECHON, puis apportera sa compétence au Hilton et à l'hôtel Castiglione.

Il rejoint alors le Groupe ELIOR et c'est au "Ciel de PARIS", qu'il mettra ses talents de chef au service du restaurant de la tour Montparnasse, à la vue panoramique inoubliable. Il fera là l'apprentissage d'une cuisine bourgeoise et la complexité du volume naturellement touristique pour une clientèle qui découvre la gastronomie française. Il devient alors le Chef du Musée du Louvre qui lui apporte un sens plus affiné de la gestion des ressources humaines dans des environnements de groupes importants. Ce tour parisien se conclut alors par le restaurant de La Gare institution de la Porte de la Muette.

Profitant de ces années d'expérience il décide alors de répondre aux attentes familiales qui le convie au développement du Salon Enzo à Levallois Perret.

Mais c'est à La Marée, qu'il capitalise sa passion du métier avec une cuisine qualitative pour une clientèle exigeante. Bien loin des ambiances tumultueuses des grandes maisons parisiennes, il trouve en La Marée une maison de taille humaine, adaptée pour concevoir une cuisine bistrannique bénéficiant du Label de Maître Restaurateur. Là le produit est Roi et le chef laisse libre court à son imagination pour concocter des mets de choix.

Amoureux des terroirs, il aime travailler des produits aussi variés que l'Agneau de Sisteron, le Poulet de Bresse, le Canard du Gers, la Salers et bien entendu dans l'univers iodé de La Marée, le Loup, la Langouste et le Thon de la Méditerranée.

Interview réalisée par
Bertrand LAZARE d'OPERATION