



LA PAP
RESTAURANT

Ouverture prévue en Juin 2023

A la Bernardière (Vendée)

Dotation Jeune Talent 2023



Nous ouvrons cette été notre établissement gastronomique et sommes à la recherche de jeune talent pour nous accompagner dans cette aventure. Nous vous invitons à nous suivre sur les réseaux sociaux et à nous contacter lapaprestaurant@gmail.com ou au 0631328548 pour plus d'informations.



Le chef Alexandre Papin

Natif de Torfou et fils d'agriculteur, le chef rêvais d'être cuisinier. Rêve qu'il a enfin pu concrétiser à 15 ans au CFA de St Michel Mont Mercure. Après 4 ans d'apprentissage, et une première expérience au Château Colbert à Maulévrier avec Sébastien Cramard, il a commencé en 2009, un tour du monde dans différents restaurants gastronomiques tous dirigés par de grands chefs, parfois étoilés : De Londres à L'Atelier de Joël Robuchon, il est allé à Montréal, d'abord au restaurant La Chronique puis à la Maison Boulud au Ritz Carlton. Puis départ pour Melbourne en Australie au restaurant Vue de Monde avec Shannon Bennett. Il a ensuite souhaité peaufiner son art en Asie au restaurant Merciel à Busan en Corée du Sud, puis il s'est envolé au Japon, à Kyoto pour rejoindre le chef Yoshimi Tanigawa. Il revient en Corée du Sud pour ouvrir son propre restaurant « Papille » à Ulsan. Restaurant qu'il revend en 2018 pour rentrer en France à Issoire à l'atelier Yssoirien avec le chef étoilé Dorian Von Brankhorst, quelques mois seulement, le temps de recevoir son visa pour retourner à Montréal où il reste jusqu'en 2020. Il repasse finalement par Issoire, pour ouvrir Agastache. Il revient dans la région suite à la pandémie et se pencha sur son projet de restaurant, il a intégré la brigade du Château de la Barbinière à St Laurent sur Sevre, le temps des travaux. Lui, qui a parcouru le monde pendant plus de 10 ans, souhaitait se poser et revenir dans sa région. Sa prochaine étape sera donc à La Bernardière où il s'investit déjà pour préparer son projet. Vous l'aurez compris, Alexandre nous proposera une cuisine gastronomique avec des produits locaux et de très haute qualité.