

## Un défi à relever pour Jérôme Lebeau

Arrivé en décembre 2010 au Park Hôtel de Grenoble, propriété de la famille Ducret, pour monter d'un cran le niveau de la restauration au Louis 10, restaurant de l'hôtel, Jérôme Lebeau met progressivement en place une « cuisine épurée à l'accent méditerranéen ». Depuis trois ans sous la direction de Charles-Henry Ducret, l'hôtel et le restaurant ont connu des travaux de rénovation importants pour donner à cet établissement reconnu de Grenoble un décor plus contemporain. Jérôme, qui dispose de 40 places assises au restaurant et de trois salons de séminaires, réalise avec son équipe de cinq personnes une moyenne de 50 couverts/jour avec un ticket moyen de 70 € boissons comprises. Il propose



une formule affaires le midi à 22 € et un menu dégustation à 75 € ou 110 € avec les vins. Chef exécutif au sein des hôtels Le Mélezin et Bora Bora du groupe Aman Resort, puis responsable des établissements de Christophe Leroy pendant deux ans avant de travailler pour la compagnie des Iles du Ponant, Jérôme est encouragé dans son investissement personnel quotidien par la confiance et l'écoute de ses patrons ainsi que par les moyens mis en œuvre (restaurant rénové, recrutement d'une personne en cuisine en septembre, changement de vaisselle...).

“ LE CHEF ” Août - Sept 2011