



## Un nouveau chef à la tête des cuisines de la Cheneaudière & Spa

Après plus de 20 années de bonheur à la tête des cuisines de la Cheneaudière, Roger Bouhassoun va bientôt entamer un nouveau chapitre de sa vie avec une retraite que l'on imagine active.

C'est Jean-Paul Acker, jeune chef de 29 ans, originaire de Metzeral (68) qui prend désormais la direction des cuisines de ce Relais & Châteaux de Colroy-la-Roche.



Un endroit qui lui est familier puisqu'il y a travaillé pendant 7 ans (2011 à 2018) après son apprentissage aux Clarines d'Argent (Metzeral).

Afin de parfaire son expérience, Jean-Paul Acker a ensuite pris la direction de la Provence pour travailler dans deux maisons 5\*, également membres des Relais & Châteaux :

- une saison au Prieuré (Villeneuve-lès-Avignon), en tant que sous-chef de Marc Fontanne étoilé Michelin
- deux ans à l'Oustau de Baumanière, emblématique hôtel-spa des Baux-de-Provence, en tant que sous-chef de Glenn Viel. Il y a vécu l'obtention de la 3<sup>ème</sup> étoile Michelin, en janvier 2020 : « Une petite victoire personnelle, une grande victoire d'équipe ».

## Nicolas Decker, propriétaire-dirigeant, et Jean-René Grau, directeur général, sont ravis de l'accueillir à nouveau dans la famille de la Cheneaudière :

« Jean-Paul était un jeune cuisinier prometteur. Nous sommes particulièrement heureux de lui proposer un nouveau challenge à la hauteur de son talent, dans une maison qui ne cesse de se développer et s'embellir ».

Sensible à la notion de transmission, Roger Bouhassoun est très fier de ce passage de flambeau avec son « poulain » qu'il accompagnera jusqu'à la fin de l'année dans ses prises de fonctions.



Quant à Daniel Stein, chef exécutif et fort de son expérience à la Cheneaudière depuis plus de 20 ans, il sera également présent aux côtés du nouveau chef.

Jean-Paul pourra également compter sur Romain Cornucopio, second de cuisine (2 ans aux Petits Gobelins à Nancy avant un passage au château d'Adoménil, établissement étoilé de Lunéville).

« C'est un peu un retour aux sources pour moi. Pendant 7 années à la Cheneaudière, j'ai apprécié l'esprit de famille, les équipes, le chef » indique Jean-Paul Acker. « Je vais poursuivre la collaboration avec les producteurs locaux afin de valoriser notre terroir et apporter ma touche personnelle dans les assiettes ».

### Jean-Paul Acker : un jeune et déjà riche parcours dans des maisons familiales



Jean-Paul Acker est né en septembre 1992, à Colmar.

La famille de sa maman vient de Suisse et son grand-père était boulanger.

Son père est originaire de la vallée de Munster et c'est dans le village de Metzeral que la famille est installée.

Les parents de Jean-Paul cultivent un potager et disposent d'un verger. Ils inculquent à leur fils les valeurs liées à la saveur et respect des produits.

Ayant décidé de faire de la cuisine son métier, Jean-Paul entame sa formation (CAP et BP) au CFA de Colmar. Et pour son apprentissage, il y a, à proximité de son domicile, un établissement de renom : les Clarines d'Argent, avec le chef Frédéric Kempf.

Dans le cadre d'une petite équipe, Jean-Paul apprend les bases et il a la chance de toucher un peu à tout (préparations, cuissons, dressages...) et d'apprendre l'organisation du travail.

A 18 ans, en juillet 2011, c'est une autre maison familiale qui accueille Jean-Paul : la Cheneaudière, avec les chefs Roger Bouhassoun et Daniel Stein. La confiance s'est très vite instaurée entre eux, ainsi qu'une belle complicité amicale.

Il devient leur second en 2016, à 24 ans.

Désireux d'étoffer son parcours, Jean-Paul prend la direction de la Provence avec une première expérience au Relais & Châteaux le Prieuré, étoilé Michelin de Villeneuve les Avignon. Puis ce seront 3 années exceptionnelles à l'Oustau de Baumanière, en tant que sous-chef de Glenn Viel au moment où le chef obtient le graal avec la 3<sup>ème</sup> étoile Michelin (janvier 2020).

En ce printemps 2021, c'est avec émotion que Jean-Paul prend la relève de Roger Bouhassoun, faisant aussi la fierté de son autre mentor, Frédéric Kempf. Il sera à la tête d'une équipe de 15 personnes, dont 7 femmes.



**La Cheneaudière & Spa**

67420 Colroy-la-Roche

Tél : 03 88 97 61 64

[www.cheneaudiere.com](http://www.cheneaudiere.com)

**Contact Presse : Maryse Masse**

Maryse Masse Communication

Tél. : 01 40 54 72 50 et 06 22 468 468

[maryse@marysemasse.com](mailto:maryse@marysemasse.com)