

Régis Guilpain, le Chef du Domaine de Beauvois, promu Maître Cuisinier de France.

Régis Guilpain, Le Chef du Domaine de Beauvois**, à Luynes (Indre-et-Loire)
a été intronisé officiellement 'Maître Cuisinier de France' le 23 mars 2009 à Lille**

Natif du Berry, Régis Guilpain a suivi sa formation de cuisinier à l'école hôtelière de Blois. Il commence sa carrière chez *Jean Bardet* puis à l'hôtel *Normandy* à Deauville. Entré en 1989 au Domaine de Beauvois comme commis pâtissier, il continue son apprentissage auprès de plusieurs Chefs étoilés, avant de prendre la direction de la cuisine en 2001.

Il revendique une devise simple : qualité du produit, maîtrise de la cuisson, présentation élégante. Sa cuisine est à son image : généreuse et savoureuse. A sa carte : *Foie gras aux poires tapées, pain grillé aux céréales ; Brochette de filet de lapin aux amandes, bavaroise carotte et émulsion petits pois ; Parfait glacé guanaja, croquant au givara lacté, délice chocolat caramel*

«*Je suis très fier d'être reconnu par mes pairs au sein de l'association des Maîtres Cuisiniers de France (...) c'est pour moi la reconnaissance de vingt années de travail*» a souligné Régis Guilpain après sa promotion.

Ravissant manoir des XVI^e et XVII^e siècles aux portes ouest de Tours, Le Domaine de Beauvois appartient au groupe hôtelier familial Grandes Etapes Françaises. Situé au cœur d'un parc boisé de 140 hectares, l'établissement dispose de 36 chambres élégamment décorées, salles de restaurant de caractère, piscine, bicyclette, tennis.