

*Mon restaurant, ce n'est pas moi, c'est nous !
J'ai le plus grand nombre d'années de métier
et je dirige "la banda"*

Martin Berasategui

Le Master, Martin Berasategui

Reportage : Sophie Brette
Photos : Rina Nurra



"Pour connaître un cuisinier, il faut sander son âme, expérimen-
ter ses goûts et appréhender sa personnalité", nous confie
Martin Berasategui à notre arrivée.

Commençons par un petit Flash Back pour mieux comprendre les motiva-
tions du chef aujourd'hui à la tête de l'un des établissements les plus ambi-
tieux du monde : 3 étoiles au guide Michelin, 350 m² de cuisine, 65 m²
de bureau et une brigade de 40 cuisiniers pour 45 couverts !