



## Le restaurant DUENDE du Maison Albar Hotels



C'est avec une immense fierté et non sans émotion que le Chef Nicolas Fontaine a reçu la reconnaissance du Guide Michelin France 2021 ce lundi 18 Janvier 2021, une distinction d'autant plus belle en cette année si particulière.

C'est avec une immense fierté et non sans émotion que le Chef Nicolas Fontaine a reçu la reconnaissance du Guide Michelin France 2021 ce lundi 18 Janvier 2021, une distinction d'autant plus belle en cette année si particulière.

Catégorie : [Europe](#) - [France](#) - [Gastronomie](#)

Ceci est un communiqué de presse, mis en ligne gratuitement le 19-01-2021

### UNE PREMIÈRE ÉTOILE MICHELIN

Seulement un an après l'ouverture du Duende à Nîmes et pendant cette période si particulière, l'étoile Michelin, synonyme d'excellence, de raffinement et de savoir-faire, est décrochée par Pierre Gagnaire et Nicolas Fontaine, chef exécutif du Duende et leur équipe : Julien Caligo, chef de cuisine, Marius Dufay, chef pâtissier, Logan Thouillez, sommelier et Gabriel Lonca, directeur de salle, sous la houlette de Christophe Chalvidal, directeur du Maison Albar Hotels - L'Imperator.

« Duende ! Ou quand l'art du torero et de la danseuse de flamenco enflamment l'imaginaire de Pierre Gagnaire. L'adresse gastronomique de l'Hôtel Imperator bénéficie d'une entrée indépendante. Et d'indépendance, le maître n'en manque sûrement pas : produits de qualité, maîtrise technique avérée, spontanéité et originalité. Au piano, Nicolas Fontaine, fidèle depuis quatorze ans, et qui semble connaître sur le bout des doigts l'esprit frondeur de son mentor. C'est parti, accrochez-vous : gambas de méditerranée à l'amontillado – pamplemousse thaï, riz rouge de Camargue, mangue jaune ; noisette de biche au genièvre – chou vert gratiné, marmelade de chou rouge au cassis, pâte de coing à l'eau-de-vie de houx, et en dessert, infusion d'agrumes, pannacotta crème citron, clémentine ; aloé-vera gavotte, marmelade de poires Williams et pamplemousses roses. Superbe carte des vins, riche de plus de 600 références, avec une préférence régionale marquée. Pierre Gagnaire frappe fort, juste et (très) bon. » Avis du Guide Michelin.

**Réaction de Nicolas Fontaine :**

« Très heureux et très fier de cette distinction qui vient couronner le travail de tout un groupe, toute une équipe de cuisine comme de salle, et une proximité au quotidien avec nos producteurs locaux. Cette première étoile Michelin est l'aboutissement d'un travail collectif soutenu et accompagné par Pierre Gagnaire. C'est beaucoup d'émotions et de joie. »

**Réaction de Céline Falco :**

« Cette étoile Michelin confirme notre volonté de faire de notre Maison de Nîmes, une véritable destination gastronomique. C'est le résultat d'un travail collectif entre nos chefs, notre équipe et nos partenaires, dans un esprit de famille propre au groupe Maison Albar Hotels. » UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE UNIQUE AU CŒUR DE NÎMES Dans la tradition hispanique, le DUENDE est un instant suspendu énigmatique et indéfinissable, provoquant un résultat d'enchantement et de perfection irréelle. C'est pour rendre hommage à cet héritage ibérique que Pierre Gagnaire et son chef Nicolas Fontaine vous invite à un voyage culinaire envoûtant et hors du temps. Dans chaque assiette est insufflé avec grâce et harmonie un supplément d'âme.

Expérimenter la cuisine de DUENDE c'est tout d'abord faire l'expérience du lieu. Cette adresse confidentielle vous plonge dans un décor feutré qui sublime l'univers gustatif du Chef. Son ambiance élégante aux couleurs chaudes vous emporte dans une atmosphère propice aux échanges et à la découverte gastronomique. Isolé et doté de son jardin privé, DUENDE est une bulle d'intimité pour un repas inoubliable.

UN VOYAGE GUSTATIF AU CŒUR D'UNE MAISON 5 ÉTOILES Le Maison Albar Hotels - L'Imperator \*\*\*\*\* est l'hôtel le plus iconique de la ville de Nîmes, situé à deux pas de la Maison Carrée et du Jardin de la Fontaine. Ernest Hemingway, Ava Gardner, Pablo Picasso, El Cordobes... autant de personnages fabuleux qui ont autrefois occupé ces lieux.

Ce resort urbain aux nombreux espaces de vie, est la promesse du plus mythique des séjours dans le Sud de la France : 53 chambres et 8 maisons privatives chaleureuses et confortables, spa feutré Codage et une expérience culinaire d'exception signée Pierre Gagnaire, orchestrée par le talentueux Chef Nicolas Fontaine.

**À propos de MAISON ALBAR HOTELS**

Maison Albar Hotels est la marque de boutiques-hôtels 5 étoiles du groupe indépendant français Paris Inn Group, créé en 2005 par Jean-Bernard Falco, **Céline Falco** (née Albar) et dirigé par Grégory Pourrin. Conjuguant avec passion le savoir-faire d'une famille de quatre générations d'hôteliers, Maison Albar Hotels est une collection de maisons toutes uniques mais avec le même esprit de famille, où l'élégance à la française se conjugue avec l'empreinte culturelle du lieu pour offrir à chaque hôte une expérience mémorable. Les Maison Albar Hotels sont créés à taille humaine afin que familles, couples et voyageurs d'affaires s'y sentent accueillis comme chez eux. Présents en France, Europe et Chine, Maison Albar Hotels se conçoit comme l'ambassadeur d'un luxe chaleureux à la française où se conjoignent savoir-vivre, goût du beau et culture. [[Maison Albar Hotels – L'Imperator](#)]