Né en 1955, Tony LESTIENNE, le chef de cuisine de la Matelote, se distingue dès son plus jeune âge par son aversion pour l'école. Son indiscipline, sa répartie facile et sa dispersion le conduisent plus souvent dans les couloirs que dans les salle de classe. Ses flâneries solitaires l'emmènent parfois jusqu'aux cuisines, et c'est ainsi qu'à l'âge de 13 ans il réalise que non seulement la cuisine est sa passion, mais aussi sa raison d'être. De là naît sa décision de s'inscrire dans une école hôtelière.

Celle-ci lui permet d'acquérir la maîtrise de son métier et lui procure une formation dans chacune de ses branches afin de se perfectionner dans un but précis : S'INSTALLER, CREER SON RESTAURANT. En attendant cette heure, il part en Espagne pour y découvrir les différentes facettes de la cuisine méditérranéenne, la "plancha", l'huile d'olive, les herbes aromatiques. Lorsqu'il rentre dans sa région, l'ouverture d'un restaurant ambitieux lui offre l'opportunité de devenir second de cuisine. D'ores et déjà, le goût des responsabilités l'attire.

Saisi par l'envie de travailler à Paris où tout le "BEAU MONDE" de la cuisine s'y retrouve, il devient chef de partie chez Nicolas rue de la fidélité, puis chez Lamazère, roi de la truffe et du foie gras, rue de Ponthieu.

De retour dans sa région, à la recherche d'un site pour s'installer, il est à nouveau chef de cuisine pendant 2 ans à Berck Sur Mer avant de trouver enfin l'emplacement idéal en hiver 78.

Après beaucoup d'efforts et de sacrifices, LA MATELOTE voit le jour en avril 1979. Dès mars 1982, Tony LESTIENNE se voit décerner sa première étoile en même temps que d'autres récompenses dans différents guides gastronomiques. Depuis, la créativité, l'innovation et l'esprit d'entreprise du chef de cuisine ne cessent de s'exprimer.

En 1991, Tony LESTIENNE relève le difficile pari de l'ouverture du restaurant de NAUSICAA, une grosse brasserie face à la mer où se dégustent fruits de mer, moules et turbot.

En 1999, l'ancienne maison des années 30 voisine du Restaurant La Matelote se transforme en un hôtel aux chambres raffinées et cossues où se mêlent luxe et confort.

Aujourd'hui comme demain, qualité et créativité demeurent les maîtres-mots de Tony LESTIENNE et de son équipe dynamique.

Dans le simple but et plaisir de vous accueillir très bientôt.