

Het was al snel duidelijk dat Tony LESTIENNE, chef-kok van “la Matelote” geboren in 1955, niet veel met school ophad. Door zijn grote mond, gebrek aan discipline en concentratie brengt hij meer tijd door op de gang dan in de klas. Zijn zwerftochten brachten hem soms tot aan de keukens; en daar realiseerde hij zich op 13 jarige leeftijd dat koken niet alleen zijn passie is, maar ook zijn reden van bestaan. Hij besloot zich dus in te schrijven bij een hotelschool.

Hier leerde hij de fijne kneepjes van het vak, en vergaarde hij de nodige kennis in de verschillende branches om alles tot in perfectie te beheersen. Dit alles met één doel voor ogen: VOOR ZICHZELF BEGINNEN, ZIJN EIGEN RESTAURANT OPENEN. Voor dat het zover was ging hij naar Spanje, om de verschillende facetten van de mediterrane keuken te ontdekken: de "plancha", olijfolie, de kruiden. Bij terugkomst in zijn geboortestreek bood de opening van een ambitieus restaurant hem de mogelijkheid om Assistent Chef-Kok te worden. Deze verantwoordelijkheid smaakte naar meer.

Vervolgens lonkt Parijs, waar het "NEUSJE VAN DE ZALM" van culinair Frankrijk te vinden is. Hier ging hij aan de slag als chef de partie bij Nicolas, rue de la fidélité, en vervolgens bij Lamazère, koning van de truffel en de foie gras, rue de Ponthieu.

Terug in zijn streek, weer op zoek naar een locatie om zelf een restaurant te kunnen beginnen; na 2 jaar als chef-kok in Berck Sur Mer gewerkt te hebben vindt hij in de winter van 1978 dan eindelijk de ideale locatie.

Na veel bloed, zweet en tranen opent LA MATELOTE in april 1979 dan eindelijk zijn deuren. In maart 1982 krijgt Tony LESTIENNE zijn eerste ster, samen met andere onderscheidingen in verschillende gastronomische gidsen. En sindsdien is de creatieve, innoverende en ondernemende geest van de chef-kok continu in ontwikkeling.

In 1991 waagt Tony LESTIENNE de gok met de opening van restaurant “de NAUSICAA”, een grote brasserie aan zee waar zeevruchten, mossels en tarbot geserveerd worden.

In 1999 wordt het huis uit de jaren 1930, gelegen naast het Restaurant La Matelote verbouwt tot een hotel met prachtige, geraffineerde kamers in een sfeer van luxe en comfort.

Zowel vandaag als morgen zijn “kwaliteit” en “creativiteit” de sleutelwoorden van Tony LESTIENNE en zijn dynamisch team.

Met simpelweg als doel het plezier te mogen hebben u zo snel mogelijk te ontvangen.