



## Gastronomie : Pieter Riedijk, nouveau chef du Montgomerie



Pieter Riedijk rejoint la table gastronomique du K2 Altitude

© Fou d'images

La toque hollandaise rejoint la table 2 étoiles Michelin du K2 Altitude à Courchevel où il succède à Gatiem Demczynna parti au Couvent des Minimes.

Le voilà prêt à débarquer à Courchevel. D'après les informations du *Point*, Pieter Riedijk va devenir lundi 16 septembre le chef exécutif du Montgomerie au K2 Altitude. La toque hollandaise rejoint la table 2 étoiles Michelin au sein de l'hôtel 5 étoiles de la station de ski de Savoie qui rouvrira à la mi-décembre pour la saison d'hiver 2019-2020. Une arrivée qui fait suite au départ de Gatiem Demczynna parti fin août prendre la tête du Cloître, le restaurant gastronomique 1 étoile Michelin du Couvent des Minimes à Mane dans les Alpes-de-Haute-Provence.

### Partition alpestre

Après avoir été le bras droit d'Emmanuel Renaut aux Flocons de sel, 3 étoiles Michelin à Megève, où il a passé 8 ans, Pieter Riedijk poursuit son ascension en franchissant un nouveau col. Le cuisinier millésime 1983 qui a aiguisé sa lame avec Philippe Labbé à La Chèvre d'or à Èze Village dans les Alpes-Maritimes puis au Shangri-La à Paris s'apprête à veiller sur les destinées du Montgomerie. Un cocon intime de 15 couverts perché à 1 850 mètres d'altitude face aux pistes où le garçon s'attachera à écrire la suite de son histoire aux côtés de Jean-Alain Baccon, directeur des restaurations et co-directeur de la K2 Collections, et de Sébastien Vauxion, chef pâtissier exécutif de la K2 Collections. Sa partition alpestre promet de déplacer des montagnes.