



Kevin Mast

Kevin Mast

CHEF PRIVÉ GASTRONOMIQUE

Une table d'exception, dans votre résidence.



LE CHEF

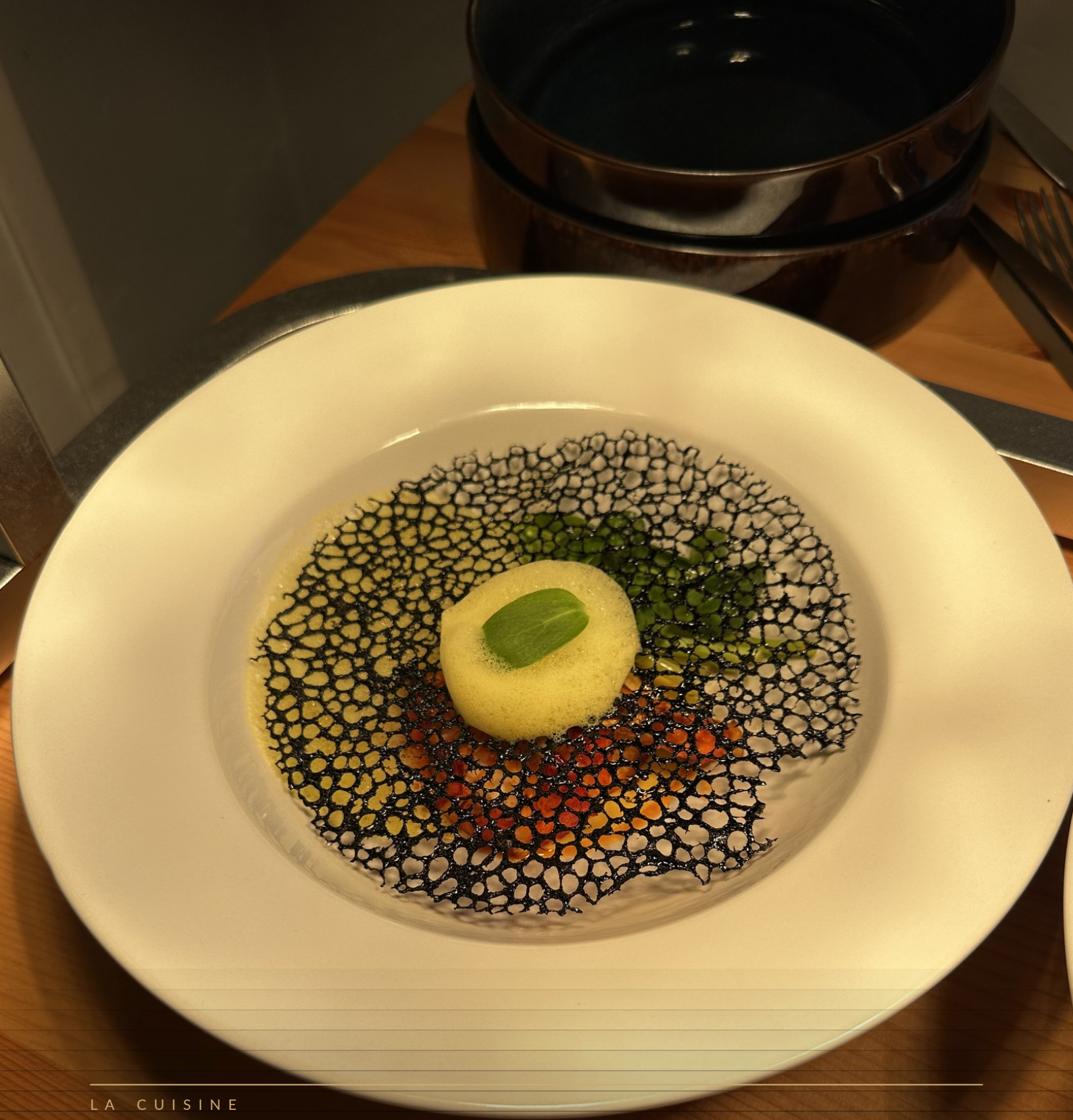
Formé à l'École Ferrandi Paris, Kevin Mast construit son parcours dans les cuisines gastronomiques du Sud-Ouest avant de s'imposer sur la scène nationale : médaille d'argent au Meilleur Apprenti de France 2019 en Nouvelle-Aquitaine, candidat à Objectif Top Chef en 2020.

Aujourd'hui chef privé indépendant, il est référencé au Guide Gault & Millau Nouvelle-Aquitaine 2025-2026 et membre du Collège Culinaire de France depuis 2025.

Sa cuisine s'articule autour d'une identité forte : les produits et terroirs du Béarn et du littoral atlantique, travaillés avec une technique de haute gastronomie et une sensibilité personnelle aux influences asiatiques — yuzu, combawa, mirin, soja — intégrées avec précision et cohérence.

Membre du





LA CUISINE

Une gastronomie ancrée dans le Béarn et l'Atlantique, élevée par une technique rigoureuse et traversée d'influences asiatiques maîtrisées. Chaque menu est conçu sur mesure, en fonction du lieu, de la saison et des convives.

Oursin · Homard bleu · Safran

Flan de corail d'oursin et homard bleu, tuile dentelle à l'encre de seiche, écume au safran. Un plat construit autour de la puissance iodée et de la précision technique.



Foie Gras au Jurançon · Piment béarnais · Coing

Ballotin de foie gras au Jurançon et piment béarnais, chutney de coing maison, brioche toastée au beurre. L'identité béarnaise dans toute sa profondeur.



Raviole ouverte · Topinambour · Caviar · Champagne-Combawa

Raviole ouverte, farce de topinambour, caviar, beurre blanc au champagne et combawa. La rencontre entre la richesse de la terre et l'iode de la mer.



Cannelloni d'avocat · Tourteau · Yuzu · Tobiko wasabi

Cannelloni d'avocat farci au tourteau, yuzu et échalote, gelée de mandarine, œufs de poisson volant au wasabi, huile verte maison. La signature asiatique du chef dans son expression la plus aboutie.



Saint-Jacques · Granité pomme Granny · Écume de céleri

Saint-Jacques snackée en coquille sur lit de sel, granité de pomme Granny Smith, écume de céleri branche. La fraîcheur de l'Atlantique dans sa forme la plus épurée.



Asperges · Crèmeux soja · Caviar · Hollandaise yuzu

Asperges vertes glacées au mirin, crèmeux de jaune d'œuf mariné au soja, caviar, tuile à l'encre de seiche, sauce hollandaise au yuzu.
Le classique revisité par une sensibilité japonaise.



Saint-Jacques · Mousseline panais vanille · Pickle de poire

Saint-Jacques snackée, mousseline de panais à la vanille, pickle de poire, émulsion au beurre noisette. La douceur et l'acidité au service d'un produit noble.

L'EXPÉRIENCE

Chaque prestation commence bien avant le service : échanges avec les hôtes pour comprendre les goûts, les intolérances, l'esprit du moment. Le menu est conçu spécifiquement pour l'occasion — jamais standardisé, toujours adapté au lieu, à la saison et aux convives.

Sur place, une équipe de professionnels issus du milieu gastronomique assure le service avec discrétion et précision. L'objectif est simple : que le repas soit le cœur de l'expérience, sans que son organisation ne soit jamais perceptible.



P R E S T A T I O N S

Dîner privé

Menus gastronomiques sur mesure pour 2 à 25 couverts. Conception, réalisation et service complets.

Chef en résidence

Missions de plusieurs jours au sein d'une propriété privée. Menu renouvelé quotidiennement, adapté aux rythmes et préférences des résidents.

Événements résidentiels

Anniversaires, mariages, séminaires, week-ends privés, réceptions en propriété. Capacité élargie disponible selon la configuration.

Z O N E S D ' I N T E R V E N T I O N

Pau · Béarn · Côte Atlantique — Biarritz, Pays Basque, Landes côtières, Bassin d'Arcachon, Cap Ferret · Déplacements nationaux et internationaux sur missions chef en résidence.

Chaque prestation fait l'objet d'un devis personnalisé.

C O N T A C T

contact@chef-kevinmast.fr

+33 6 95 06 46 74

www.chef-kevinmast.fr