



LA MIRANDE  
AVIGNON

# Quentin Gentil

Restaurant L'Intemporel - Bollène

Chef invité

---



Quentin Gentil se forme très tôt dès l'âge de 14 ans. A 18 ans, il occupe son premier poste de chef pâtissier aux côtés de Thomas Longuesserre. Propriétaire et chef du restaurant l'Intemporel à Bollène depuis 2013, Quentin propose une cuisine moderne en s'inspirant des confrères avec lesquels il a travaillé et apporte sa touche personnelle. « Je trouve mon inspiration dans les voyages que j'ai fait, je ramène des saveurs de régions françaises et également d'Italie, d'Asie...».

*Quentin Gentil began training at the age of 14. When he was 18, he took up his first position as head pastry chef alongside Thomas Longuesserre. Owner and chef of the Intemporel restaurant in Bollène since 2013, Quentin offers a modern cuisine inspired by the colleagues he has worked with, and adds his own personal touch. "I find my inspiration in the trips I've made, bringing back flavours from French regions as well as Italy, Asia..."*