

## SE FAIRE PLAISIR



## Doussard

# FRÉDÉRIC FOUQUET

### CRÉATEUR D'ÉMOTIONS CULINAIRES

Le chef Frédéric Fouquet n'est pas un débutant, son curriculum en témoigne. Passé par « Les Airelles », l'un des deux palaces de Courchevel, ou encore « L'Auberge du Père Bise » à Talloires, il est surtout connu et reconnu pour avoir passé huit ans à la tête des cuisines de « L'Abbaye de Talloires », une référence dont la réputation dépasse les frontières locales. Fort de cette expérience, le chef Fouquet, assisté de son épouse Cécile, a décidé depuis près de deux ans de mettre son talent au service de clients à domicile depuis sa base, Doussard. Comment ça marche ? Très simple : le chef vient visiter votre cuisine, prend note de vos goûts, puis définit avec vous le budget – comptez environ 40 € par personne, sans les vins -. A l'issue de ce rendez-vous, le chef propose différents menus détaillés, « des menus personnels et uniques », insiste Cécile qui officie aux côtés du chef du début à la fin. A côté du traditionnel repas assis, le couple Fouquet propose également des « box gourmandes » à ceux qui souhaitent conserver une intimité après la livraison, sans aucune autre présence. Idéal pour les couples ! A noter aussi, notamment avec l'été et les beaux jours qui arrivent, la possibilité de commander des cocktails dînatoires associés à un barbecue grande classe : pas de merguez ni de chipolata au menu, mais plutôt côtelettes farcies à la tapenade, chips de légumes, poissons, le tout précédé de bouchées apéritives et autres bouchées froides, avant de finir sur de succulents desserts... Ou comment pour quarante euros environ par personne faire plaisir à tous : « les hommes peuvent sortir leur vin, témoigne Cécile, et les femmes apprécient d'être tranquilles à table, sans avoir à faire le service. » Ce service de qualité, le couple le réserve aussi à des clients à la semaine, dans des villas de la région, mais aussi dans les stations voisines. Cet hiver, ils ont ainsi passé une semaine dans des chalets de La Clusaz et Megève... A son arc, le chef Fouquet a aussi la corde du coaching culinaire. Pour 40 € de l'heure, il vient vous délivrer à domicile ses astuces en cuisinant à vos côtés. Contenu des vacances au choix : préparation d'un menu entier, approfondissement d'une technique, travail sur un produit spécifique, les idées ne manquent pas. A commencer par la découverte de la fondue savoyarde au syphon... Une exclusivité signée Fouquet et à découvrir dans votre cuisine. Seul ou avec des amis.

**FRÉDÉRIC FOUQUET****Créateur d'Emotions Culinaires****407 route de la gare****74 210 Doussard****Tél : 06 28 01 14 62****contact@frederic-fouquet.com****www.frederic-fouquet.com**