

L'ESSOR

Annecey et sa région
Savoyard

www.lessorsavoyard.fr

Groupe
LeMessager

Le monde de l'émotion culinaire selon Frédéric Fouquet

Rencontre avec Frédéric Fouquet, créateur d'émotions culinaires installé à Doussard et qui vogue de table en table pour faire découvrir sa cuisine.

Pour être un bon artiste, il faut rechercher au fond de soi-même, pour retrouver sa nature réelle, afin de pouvoir retranscrire au mieux ses sentiments.

Il en va de même pour la cuisine du chef Frédéric Fouquet qui fera jouir vos papilles, aiguillera votre vue et donnera des palpitations à votre odorat à votre domicile. Tout un monde de haute gastronomie que Frédéric Fouquet, Doussardain d'adoption veut faire partager désormais à ses hôtes. A 36 ans, ce fils de chauffeur de bus dispose d'un parcours digne des plus grandes toques de France.

Apprenti derrière le piano en 1989 à l'Hôtel de la Cloche, il sera confirmé au Château de la Vallée Leue avant de répondre



Frédéric et Cécile Fouquet ont créé un monde d'émotions culinaires pour partager des instants d'exception.

à l'appel d'un collègue en 1994 pour intégrer le prestigieux restaurant 4 étoiles du Château de la Chèvre d'Or à Eze Village près de Nice. Après un court séjour en 1995 à la Bonne Auberge près de Cologne en Allemagne, il est admis dans l'institution de l'Auberge du Père Bise jusqu'en octobre 1996 avant son départ pour les Airelles à Courchevel jusqu'en

mars 1997.

Après cinq saisons passées dans les deux établissements, c'est véritablement en 1998, qu'il entre dans le cercle fermé des grands chefs, en emboitant le pas de son père spirituel Michel Renaud à l'Abbaye de Talloires. Sa renommée se retrouvera jusque dans les assiettes de l'hôtel les Trésums à Annecy, dont il sera le second de cuisine

en 2002.

Blasé des salons feutrés et des couverts argentés, il vient de donner une autre orientation à sa carrière en compagnie de son épouse Cécile, en créant sa propre structure de chef de cuisine à domicile avec options coaching culinaire et cours de cuisine collectifs. Offrir un moment unique chez le convive, pour un dîner en amoureux ou entre amis, un repas d'affaires voire un repas de famille, Frédéric Fouquet le souhaitait depuis longtemps, avec comme seule préoccupation le bien-être des invités.

Une cuisine variée, moderne et conviviale imaginée selon un concept alliant le savoir faire du maître et vos envies. Alors prêt pour une effilochée d'agneau confit et ses jeunes légumes au jus de Navarin mijotés sur votre gaz ? Ou alors un Pavé de Lotte Contisé au Chorizo ? C'est tout le sens émotionnel apporté par Frédéric Fouquet.

ROLAND ANCILLON

contact@frederic-fouquet.com