



Mon parcours débute par la découverte des cuisines dès mon plus jeune âge autour de la gastronomie dans les pays de la Loire près de Saumur.

Pour compléter et diversifier cette passion par une envie toute particulière d'apprendre et de découvrir, je multiplie les rencontres entre les belles maisons dans l'ouest et le sud ouest de la France où j'apprends les techniques pour cuisiner les poissons ainsi que le foie gras et les confits de canard.

Je m'envoler pour l'Asie du Sud Est pendant 5 ans avec à la clé mon premier poste de Chef de cuisine à l'âge de 25 ans:
La Camargue a Ho Chi Minh City et Mickaël Angelo à Singapour.

De retour en France je pose mes valises à Aix en Provence où je travaille au Grillon avec ses plats atypiques tels que la tête de veau sauce gribiche ou l'Aïoli Provençale; puis au Comptoir du Divino pour une cuisine plus moderne.

Aujourd'hui, voici ma philosophie:

"Cuisiner suppose une tête légère, un esprit généreux et un cœur large".

Peintre et sculpteur français [Paul Gauguin]

Après avoir parcouru la gastronomie et la diversité culinaire française et Asiatique, je souhaite vous faire partager ces délicieux moments d'émerveillement culinaire.