

ABONNEZ-VOUS À LA NEWSLETTER ATABULA INSCRIVEZ-VOUS

Atabula

ÉDITION GÉNÉRALE

OPINION TENDANCES TABLES & CHEFS BUSINESS PÂTISSERIE PRODUITS & PRODUCTEURS ÉDITION FIL INFO

FIL INFO → CHEZ ODDIE, RESTAURANT 100% OUF, VA OUVRIR À BORDEAUX

SANAL FISH RH FORMATION ACQUILAR LIQUIDITES FOOD MAG

Accueil > TABLES & CHEFS



LES 35 RECONVERTIS DE LA FOOD EN FRANCE

▲ Franck Pinay-Rabornost · © 30 mai 2017 · TABLES & CHEFS, TENDANCES

Ils ont pour passion la cuisine. Mais leurs envies et leurs activités ont varié avec le temps. Ils étaient avocat, informaticien, consultant, journaliste ou chimiste et ils sont devenus cuisiniers ou pâtisseries. D'autres ont multiplié les casquettes dans l'univers de la food. Portraits rapides – et non exhaustifs – de 35 reconvertis de la food en France.

LES RECONVERTIS

Ils ont totalement changé d'univers

Du théâtre à la cuisine – PAUL-ANTOINE CHENOZ

Comédien formé au Cours Florent, Paul-Antoine Chenoz a monté le restaurant Sybaris à Paris avec son partenaire Clément Olivieri. Une adresse hybride qui sert des sandwiches à midi et fait dans la cuisine bistrannique en soirée / Pas de site Internet

De la cuisine à la photographie culinaire – JEAN-FRANÇOIS MALLET

Pour lui, la reconversion a été... Simplissime ! L'auteur de la collection Simplissime – un énorme carton en librairie – a d'abord connu l'univers des cuisines. Major de l'école de cuisine Ferrandi, Jean-François Mallet a exercé le métier de chef dans quelques belles maisons – George V, le Hilton de Londres, Pavillon Élysée-Lenôtre... – avant de prendre l'appareil-photo. Aujourd'hui, il sillonne le monde pour en photographier toute la richesse culinaire.

Du droit à la pâtisserie – CLAIRE VERNEIL

Avocate de profession, Claire Verneuil a cédé aux sirènes de la pâtisserie après son passage au sein de l'émission MasterChef sur TF1 en 2011. Nommée chef pâtissière de l'hôtel Fairmont Monte Carlo à Monaco deux ans plus tard, elle est aujourd'hui consultante à son compte et officie également en tant que chroniqueuse pour Sud Radio.

De l'informatique au fromage – LUDOVIC BISOT

En 2008, après 20 ans dans l'industrie et le conseil, Ludovic Bisot se lance professionnellement dans le fromage, l'une de ses passions. Le Bourguignon s'installe dans la foulée à Rambouillet (Yvelines) où il rachète une crèmerie. Depuis 2015, il arbore le col des Meilleurs Ouvriers de France / www.toutunfromage.com

De la natation au cuisine – FLORENT MANAUDOU

Un sportif aime les défis, tout comme l'entrepreneur. Du bassin, Florent Manaudou a fait le grand saut en devenant restaurateur. Son restaurant se nomme La Piscine et se situe quai du Port à Marseille, cela ne s'invente pas. Le champion olympique a mis en cuisine Georgiana, célèbre agite-popotes de la cité phocéenne.

De l'ingénierie au pain – ROLAND FEUILLAS

Il était ingénieur, riche, propriétaire d'un beau chalet dans les Alpes, il conduisait de grosses voitures rutilantes en portant des costumes de grandes marques, puis... L'homme au voulu échapper à un parcours dans lequel il manquait du sens. Le (bon) sens, il l'a trouvé dans le blé (le vrai) et le pain. Installé à Cucugnan (Aude), Roland Feuillas a ouvert une boulangerie et réalise un pain plein de vie. Une magnifique reconversion / www.farinesdemeule.com

Du bureau à la cuisine – ALESSANDRA MONTAGNE

Brésilienne appréciée de la scène parisienne pour son restaurant Tempero, Alessandra Montagne n'est pourtant pas issue du milieu de la gastronomie. Avant d'officialier à temps plein en cuisine, elle était notamment assistante de direction dans la recherche médicale / www.tempero.fr

De la pub au chocolat – HASNAË FERREIRA

Originnaire de Casablanca, Hasnaë Ferreira a travaillé dans la publicité dans une autre vie. La trentenaire vit aujourd'hui de ses bonbons de chocolat qu'elle vend dans sa boutique à Bordeaux. Elue « Jeune Espoir » du milieu par le Salon du Chocolat en 2015 et récompensée par le Club des Croqueurs de Chocolat l'année suivante, elle a participé à l'émission MasterChef trois ans plus tôt / www.hasnaa-chocolats.fr

Du consulting à la restauration – DIDIER DÉSSERT

Sciences-Po, Essec et du consulting top niveau, Didier Désert a eu envie de passer à autre chose et de quitter le confort du bureau. Après un passage chez Ferrandi, il découvre l'Ambassade d'Auvergne, restaurant mythique mais fatigué situé à deux pas des Halles. Personne n'en veut de ce fonds de commerce hors d'âge. Pas lui. En 2015, il rachète les lieux et travaille depuis au redressement de la table / www.ambassade-auvergne.com

Du cirque à l'huile – CÉDRIC CASANOVA

Son père était architecte d'origine sicilienne, émigré en Tunisie puis en France, sa mère était professeur d'arts plastiques. Il ne faudrait pas oublier que le père est également... champion de plongeur. Ça marque son fils qui se met au cirque. Il se forme alors au fil de fer souple chez Annie Fratellini avec un certain Manolo Dos Santos, un maître dans son art. Une chute signera la fin du fil, et le début d'une nouvelle histoire. Il achète 100 litres d'huile à un ami, et revend le tout... en quatre jours. Un tel succès lui donne des idées. On connaît la suite / www.latetedanslesolives.com

De la chimie à la pâtisserie – JULIEN NORAY

Le jeune Toulousain de 24 ans est le chef-pâtissier qui monte. Actuellement chez Alan Geaam (Paris), le finaliste d'Objectif Top Chef a suivi un parcours d'ingénieur en chimie. BTS Chimi, école ENSIACET et spécialisation en chimie des aliments. Après avoir hésité entre la chimie et la cuisine, il a opté pour la pâtisserie. Bon choix, il a pris la troisième place du Championnat de France du dessert 2017 / www.alangeaam.fr

De la médecine au consulting – JEAN-PHILIPPE DURAND

Ce discret médecin spécialisé a changé de spécialité pour se consacrer à sa passion : la table et les bons vins. Auteur de quelques livres, avec Jean Sulpice, il ne se contente plus seulement de fréquenter les restaurants ; il conseille quelques chefs sur la qualité de leurs assiettes.