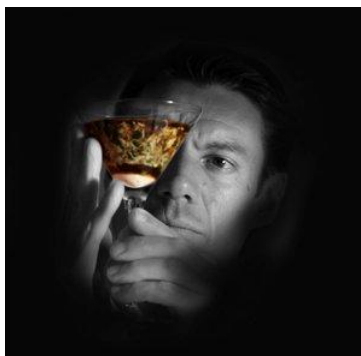


Alain PEGOURET

Le joaillier culinaire...



Né en 1966 à Cannes, Alain Pegouret doit son amour de la cuisine à son père, qui le premier l'initie aux plaisirs de la gastronomie. A l'heure du déjeuner, il délaisse ses camarades du lycée pour les grandes tables des *Relais & Châteaux* les plus réputés. Son palais s'affine, tandis que son goût des belles choses se peaufine. De la décoration d'intérieure à l'art culinaire, l'univers du jeune cannois se dessine ; la lecture et les émissions thématiques cultivent sa passion au point d'en faire une vocation. A 16 ans, le sportif quitte le cursus scolaire pour épouser celle qu'il ne quittera jamais : la cuisine...

Il fait ses armes auprès des plus grands Maîtres en la matière. Son apprentissage se fait au restaurant *Le Moulin de Mougins*, 3 étoiles au Michelin. Dès lors, il ne quitte plus les établissements étoilés, signes d'un avenir prédestiné. A 24 ans, il est Chef de Partie au restaurant *Jamin* de Joël Robuchon ; deux ans plus tard, il officie aux *Ambassadeurs* aux côtés de Christian Constant. Celui-ci mise sur le jeune prodige de 31 ans pour l'ouverture de son nouvel établissement *Le Violon D'ingres*, qui obtient 2 étoiles Michelin. En 2001, Alain Pegouret prend les rennes du *Restaurant Laurent*. Dans cette Maison d'exception, le Chef se donne corps & âme pour offrir un écrin de beauté aux mets les plus prisés.

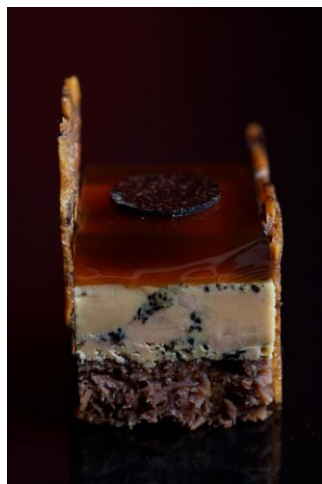
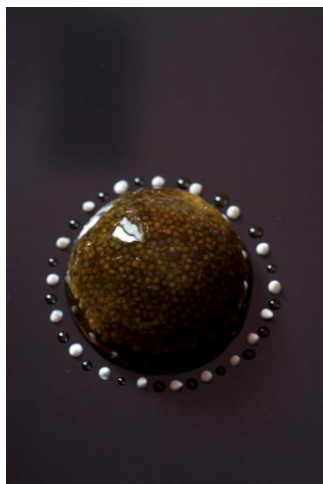


COM' à la carte
la communication ★★ des chefs

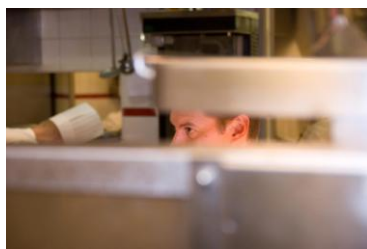
Stéphanie Zeitoun - Tél. 06 70 287 297

Email : stephanie@comalacarte.net - www.comalacarte.net

Tel un orfèvre, Alain Pegouret magnifie le produit pour en sublimer la saveur dans un accord parfait. La perfection est sa quête du Graal. Armé d'une pince à épiler, cet hyperactif sculpte ses plats avec la patience d'un Buddha. L'apparente simplicité de ses œuvres dissimule une extrême rigueur. Au piano, le chef d'orchestre compose une harmonie qui ne tolère aucune fausse note. La brigade suit ses ordres à la baguette, dans le respect de son admirable savoir-faire.



Fort de ce parcours exemplaire, Alain Pegouret conserve l'humilité des Grands artistes de la gourmandise. Son regret ? Ne pas avoir passé plus de temps auprès de ses pairs pour assouvir sa soif d'apprendre toujours davantage. Il rêve de faire un tour du monde des cultures gastronomiques, soucieux d'enrichir sa palette culinaire. « Je voudrais composer des accords inédits, signatures de mon empreinte personnelle », telle est l'ambition de ce grand Chef touchant tant il ignore l'ampleur de son talent.



Restaurant Laurent

41 avenue Gabriel - 75008 Paris

Tél. : 01.42.25.00.39

<http://www.le-laurent.com/>



COM' à la carte
la communication ★★ des chefs

Stéphanie Zeitoun - Tél. 06 70 287 297

Email : stephanie@comalacarte.net - www.comalacarte.net