

Côté cuisine

Béatriz GONZALEZ

Le raffinement culinaire d'une femme de caractère



Côté pâtisserie

Yannick TRANCHANT

Les hautes « sphères » de l'imagination pâtissière



Stéphanie Zeitoun - Tél. 06 70 287 297

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

Originaire du Mexique, Beatriz Gonzalez baigne dans l'univers culinaire dès l'enfance. Propriétaires de 3 restaurants, ses parents lui transmettent le virus des fourneaux malgré eux. Son père, défavorable à son désir de reprendre le flambeau, lui préfère une scolarité classique à l'université mais Beatriz n'envisage pas sa vie ailleurs qu'en cuisine... Face à sa détermination, il accepte sa vocation à une condition : faire son apprentissage au pays de la gastronomie !

A 18 ans, la jeune mexicaine quitte sa ville natale pour l'*Institut Paul Bocuse* sélectionné par le patriarche. Elle suit un cursus de deux ans dans l'art culinaire, jalonné d'un stage à l'*InterContinental* de Cannes (1 étoile Michelin) puis chez Pierre Orsi. Après avoir fait ses armes auprès des plus grands, Beatriz Gonzalez quitte Lyon pour apprendre l'italien à Florence durant 6 mois. Elle y travaille aussi, comme une ultime expérience étrangère avant de reprendre le restaurant familial au pays.

Mais le destin en décide autrement. En lui enseignant l'essence de l'art, l'*Institut Paul Bocuse* lui offre aussi l'essentiel : la rencontre avec Mathieu Marcant, futur Maître d'hôtel... et homme de sa vie. Beatriz Gonzalez accepte de vivre à Paris auprès de lui. A 21 ans, elle est engagée chez *Luca Carton*, 3 étoiles Michelin. Sa carrière démarre de manière fulgurante. Le célèbre chef Alain Senderens fait alors le choix de rendre ses distinctions pour faire de son établissement une brasserie de luxe. Avec la même équipe, la salle passe de 60 à 140

Né en 1978 en région parisienne, **Yannick Tranchant** sait dès le plus jeune âge que son avenir se joue en cuisine. C'est dans le restaurant d'un ami de la famille qu'il passe ses vacances à l'heure où les enfants de son âge se divertissent.

Après un CAP cuisine, il travaille comme traiteur avant de faire ses armes comme commis pâtissier à l'*hôtel Sheraton* à Roissy pendant 3 ans. La vie lui offre alors l'opportunité de passer 6 mois en Irlande dans un restaurant gastronomique français, avant que le Chef du Sheraton ne le rappelle pour lui proposer une place de Second pâtisserie à *La Grande Cascade*.



Stéphanie Zeitoun - Tél. 06 70 287 297

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

couverts ! Le défi est énorme ! *Alain Senderens* retrouve 2 étoiles au bout d'un an. La jeune Chef se donne corps & âme pour suivre ce rythme effréné durant 5 ans.

A 26 ans, *La Grande Cascade* lui propose un poste de sous-chef adjoint. Séduite par la perspective d'évolution, elle rejoint le Chef Frédéric Robert (1 étoile Michelin) au sein d'une immense brigade. 4 années se passent avant le grand changement : réaliser le rêve de Mathieu Marcant.



C'est ainsi qu'en 2004, Yannick Tranchant se révèle à lui-même ! Passionné des desserts, il se donne corps et âme pour apprendre les bases du métier. Puis, le départ du Chef lui permet de prendre les rênes de cet endroit mythique ; sa carrière est lancée !

Après 8 ans passés à *La Grande Cascade*, Yannick Tranchant est prêt à prendre son envol ; il ouvre le *Neva Cuisine* en juin 2012 et réalise son rêve : travailler à son compte et donner toujours plus de plaisir sucré à sa clientèle séduite par ses magnifiques sphères culinaires !



Stéphanie Zeitoun - Tél. 06 70 287 297

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

A 30 ans, son mari lui propose d'ouvrir leur propre restaurant. Accompagnée de Yannick Tranchant, chef pâtissier de *La Grande Cascade*, elle quitte le prestigieux établissement pour voler de ses propres ailes. Ainsi voit le jour le *Néva Cuisine* aux mains des trois jeunes passionnés. « Nous avons la liberté d'offrir à nos clients une cuisine de saison qui varie au gré de nos envies. Mon inspiration est dépouillée de toute ostentation, même si je travaille des produits de luxe en petite portion. » Faire découvrir une carte évolutive aux milles plaisirs, telle est l'ambition réussie de ce joli bistrot de la gourmandise.



2 rue de Berne

75008 Paris

Tél : 01 45 22 18 91

www.nevacuisine.com



Stéphanie Zeitoun - Tél. 06 70 287 297

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



Stéphanie Zeitoun - Tél. 06 70 287 297

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