

FRANÇOIS
GAGNAIRE



Générations
Cuisines & Cultures

<http://www.francois-gagnaire-restaurant.com>

www.generations-point-c.com

HOTEL du PARC
★★★
Une adresse de charme
en centre ville
Entièrement rénové en 2008
Hôtel : 04 71 02 40 40

**FRANÇOIS
GAGNAIRE**
Cuisinier
au Puy en Velay
Restaurant : 04 71 02 75 55

4, avenue Clément Charbonnier - 43000 Le Puy en Velay - www.francois-gagnaire-restaurant.com

Environnement : En plein cœur du Puy-en-Velay, ville classée au patrimoine mondial de l'UNESCO, face aux arbres centenaires du jardin Henri Vinay, le restaurant François Gagnaire et l'Hôtel du Parc proposent à leurs clients des chambres uniques ouvrant sur une table d'exception.

Concept : Récompensé par une première étoile au Guide Michelin en 2006, François Gagnaire propose une carte évolutive en harmonie avec la Nature.

Que ce soit, entre amis, en tête-à-tête, en famille ou dans le cadre d'un repas d'affaires, sa cuisine « ré-créative » s'adapte aux disponibilités et au budget de chacun.



Gestion de l'entreprise : Isabelle et François Gagnaire gèrent ensemble cet établissement depuis 2001. En salle, ils ont fait appel à Cyrille Bajolet, passionné par « ses métiers » qui sont finalement indissociables : maître d'hôtel, sommelier et directeur de salle.

Ouverture du mardi soir au dimanche midi inclus (juillet et août, ouvert du mardi soir au samedi soir inclus).

Cliantèle : Forte clientèle stéphanoise et lyonnaise, quelques dermontois, des repas entreprises, la clientèle locale pour des occasions ou des anniversaires, parisiens et étrangers en période estivale.

Organisation de la salle : 4 à 5 personnes en salle, pour une moyenne de 35 couverts (12 salariés au total au restaurant et 5 à l'hôtel).

Techniques : découpages, plateau de fromages d'Auvergne, dressage au guéridon, mise en valeur des métiers de service.

Les qualités pour ce métier :



- La passion que chaque membre de l'équipe partage, avec comme modèle d'homme passionné François Gagnaire,
- l'amour des gens, indispensable pour un métier de services,
- l'envie de toujours faire mieux et plus,
- L'osmose entre professionnalisme et convivialité pour que chacun

passé un bon moment durant la « représentation » qui a lieu deux fois par jour à l'image d'une pièce théâtrale

Spécificités : Cours de cuisine de septembre à mai (concours et sortie programmés en cours d'année), « Oenobar » atelier de dégustation de vins tous les 1^{er} mercredi du mois hors congés du restaurant d'octobre à mai.

FRANÇOIS
GAGNAIRE
Cuisinier
au Puy en Velay



Pour davantage d'informations, consultez :

www.francois-gagnaire-restaurant.com

www.hotel-du-parc-lepuy.com