

# FRANÇOIS GAGNAIRE

**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](http://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-creative » 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).

**Clientèle :** Forte clientèle stéphanoise et lyonnaise, quelques clermontois, 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<sup>er</sup> 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](http://www.francois-gagnaire-restaurant.com)

[www.hotel-du-parc-lepuy.com](http://www.hotel-du-parc-lepuy.com)