

**Autour de la belle cuisine de notre temps,  
avec les chefs de Générations.C**



[www.generationspointc.com](http://www.generationspointc.com)

# LA TABLE DE SÉBASTIEN

*RESTAURANT LES DEUX TOQUES*

*7 Avenue Hélène Boucher*

*13800 ISTRES*

**☎04.42.55.16.01 Fax : 04.42.55.95.02**

[www.latabledesebastien.fr](http://www.latabledesebastien.fr)

N'hésitez pas à vous connecter pour découvrir le site qui présente les traits caractéristiques professionnels de l'entreprise !



Mylène et Sébastien tiennent un charmant petit restaurant  
Au cœur de la ville, on y déguste une cuisine créative de saison.

**Concept** : Petite entreprise gérée par un couple, elle en salle lui en cuisine. Une équipe composée de 10 personnes jeunes et dynamique. Établissement comportant deux salles pouvant accueillir 30 couverts maximum. Un jeune chef impliqué dans son entreprise, qui s'est vu récompenser du titre « Grand de Demain » par le Gault et Millau pour l'édition 2008.

**Clientèle** : Essentiellement une clientèle locale et qui s'étend de plus en plus à une clientèle régionale ; on peut dire aussi touristique mais c'est un tourisme familial.

**Produits** : Recherche par le chef de producteurs locaux afin d'obtenir des produits de qualité et de saison.

**Ingénierie** : Méthode utilisant toutes les nouvelles techniques, four basse température, cuisson sous vide, aidé de matériel tel que le Thermomix, Pacojet.

**Gestion de l'entreprise** : Une gestion rigoureuse avec pointage et vérification à chaque niveau : réception des marchandises, facturation fournisseurs et clients et règlement fournisseurs et clients.

**Spécificités** : Cours de cuisine pour les clients et conseils culinaires dans un restaurant d'une ville voisine.