

BEATRIZ GONZALEZ

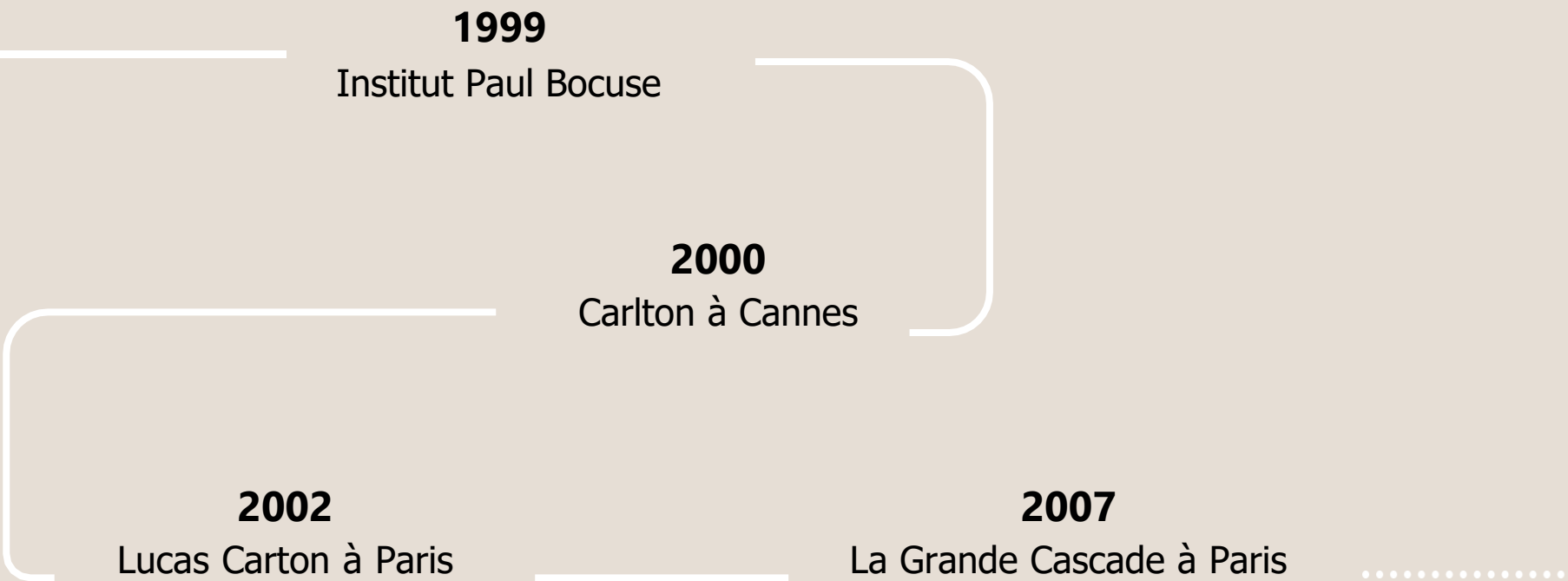
CORETTA - NEVA CUISINE - TACO MESA

Dossier de presse

BEATRIZ GONZALEZ, LA CUISINE EN HÉRITAGE...

Issue d’une famille de restaurateurs mexicains, **Beatriz grandit dans les cuisines des deux restaurants que possèdent ses parents.**

Arrivée en **France** à tout juste **18 ans**, elle rejoint la promotion **1999** de l’**Institut Paul Bocuse** sur les conseils et encouragements de son père. Elle s’imprègne ainsi de la **culture de l’hexagone**, la langue et y fait de belles rencontres puisqu’elle croise le chemin de **Matthieu Marcant** qui devient son **mari** et **travaille** aujourd’hui à ses côtés.





DE L'INSTITUT PAUL BOCUSE AUX GRANDES TABLES...

Grâce à sa **formation** et sa force de **travail**, la Cheffe fait ses premiers pas dans de **grandes maisons gastronomiques**. Elle commence en **2000** par le restaurant étoilé de **La Belle Otero**, désormais nommé **Carlton** à Cannes puis rejoint l'équipe du célèbre lyonnais **Pierre Orsi** auprès duquel elle apprend la **rigueur** et découvre la **restauration** sous **toutes ses facettes** : cuisine, salle, accueil en passant également par les bureaux.

De retour dans son **pays natal** pour **6 mois** elle participe à l'ouverture du **troisième restaurant de ses parents** mais avide de **découvertes** et **d'aventures**, Béatriz décide de revenir en **Europe** pour rester **un an en Italie**. Elle ne compte cependant pas terminer son histoire avec la **France** et revient en **2002 au Lucas Carton** à Paris où elle gravira rapidement les échelons jusqu'à passer, cinq ans plus tard, **Cheffe-Adjoint** du restaurant gastronomique **La Grande Cascade**.

NEVA CUISINE & CORETTA

Passionnée et entreprenante, elle relève en **2011** le défi d'ouvrir son **propre restaurant** avec son **mari, Matthieu Marcant**, en salle qui fait l'éloge des plats ainsi que leur associé de l'époque, **Yannick Tranchant**, alors pâtissier du lieu qu'ils intituleront **NEVA CUISINE**.

Ils proposent une **cuisine moderne** et **savoureuse** qui rencontre un rapide succès ce qui pousse le couple à ouvrir un **second lieu : CORETTA**.



Situé devant le **parc Martin-Luther-King** dans le **17ème arrondissement de Paris**, dans un quartier en plein essor, ce **néobistrot** propose des **plats gourmands** clairement inspirés de la **cuisine traditionnelle française...** avec la touche **d'acidité** et **sucré/salé** que la Cheffe aime tant.

LE MEXIQUE, UN REPÈRE



Extrêmement **attachée à ses racines** et sa **famille**, la cheffe aime se **ressourcer** et **s'évader** dans son **pays natal** où elle puise une grande **inspiration**.

Ancrées en elle, les **saveurs de son enfance** **l'inspirent** et c'est avec appétence qu'elle cuisine les **tacos, tamales, ceviches** ou autres **gourmandises authentiques** pour s'évader le temps d'un repas.





TACO MESA, LE RETOUR AUX SOURCES

Ouvrir son **propre restaurant mexicain en France** s'imposait à elle comme une **évidence**. En **février 2021** elle lance donc **Taco Mesa** en **pop up** : de la **vente à emporter et livraison** de tacos aux **goûts authentiques** et calientes de son **enfance**.

Initialement conçue pour être de la **cuisine de rue** à manger sur le pouce, la cheffe **transgresse** ce mythe pour en **faire des tacos a mesa** (« à table »). Elle propose une **offre travaillée** où les **jeux de textures** et de **saveurs** provoquent une véritable **émotion gustative** et nous transporte dans les **rues du Mexique**.

Le projet est un **succès** et l'ouverture d'une **adresse physique** est en train de se monter en plein coeur de **Paris**, pour la **rentrée 2023 ...**

NEVA CUISINE

2 rue Berne

75008 Paris

01 45 22 18 91

Lundi au vendredi 12h à 14h30 & 19h30 à 22h30

www.nevacuisineparis.com

CORETTA

151 bis rue Cardinet

75017 Paris

01 42 26 55 55

Lundi au vendredi 12h à 14h30 & 19h30 à 22h30

www.restaurantcoretta.com

TACO MESA

Adresse à venir à Paris

www.tacomesa.fr