



BRÈVE DE COMPTOIR

DE PARIS À WELLFEET, TOUTE L'ACTUALITÉ PRINTANIÈRE DE LA CANTINE DU TROQUET

Bienvenue à Loïc Falgas !

Le nouveau chef aux fourneaux de la Cantine du Troquet Pernety

Christian Etchebest consacre toujours beaucoup d'énergie à former ses collaborateurs. Au-delà de l'aspect technique de l'art culinaire, du choix des meilleurs produits, de l'esprit d'équipe qu'il inculque, il aime transmettre une certaine philosophie de ce métier de restaurateur. Il est heureux aujourd'hui de faire évoluer **Loïc Falgas** qui travaille à ses côtés depuis quelques années. C'est avec succès que ce jeune chef perpétue en cuisine la qualité des grands classiques de la carte de **La Cantine du Troquet** et plus encore. Loïc est curieux, ambitieux et passionné, des qualités qui ont plu au chef béarnais. Son parcours atypique peut surprendre car il avait débuté par des études de mode et design à **MGM Design Paris**.

Mais, sa passion véritable vocation pour la restauration a su le rattraper ! Il a fait ses premiers pas dans un restaurant familial de tapas auprès de son oncle. Après 3 ans à apprendre le métier, il devient second au **Château Estoublon**, puis second à la **Folie Douce Chamonix**. Entre un père catalan et une famille qui aime la cuisine gourmande, apprécie les bonnes choses. Il part même à la découverte des saveurs du monde lors de ses Road Trips. Curieux des cuisines d'ailleurs, il aime casser les codes. Cette vision de la cuisine a conforté **Christian Etchebest** dans son choix pour lui confier les cuisines de son emblématique restaurant **La Cantine du Troquet Pernety**.



Christian Etchebest, reconnaissable à son concept de bistronomie française à la cuisine généreuse, est arborée par six établissements de l'hexagone. Si les équipes du célèbre chef béarnais perpétuent dans chaque restaurant un esprit convivial, l'âme de **La Cantine du Troquet** va connaître de nouveaux horizons en partant taquiner le palais des épicuriens d'Outre-Atlantique !

Ouverture éphémère de la Cantine du Troquet dans le Massachusetts Une grande première !



Direction Cap Cod, sur la Côte Est des Etats-Unis où **Philippe Rispoli** et **Christian Etchebest** ont décidé d'exporter le concept de **La Cantine du Troquet** durant 3 mois. Ce rendez-vous culinaire français est attendu à Wellfeet de juin à septembre 2022.

Séduire les adeptes de la bistronomie Outre-Atlantique est un défi relevé par les deux amis. **Philippe Rispoli** a fait ses premiers pas en cuisine au **Martinez** sur la Côte d'Azur, avec **Christian Etchebest**, mais également

quelques mois chez Paul Bocuse. Il est ensuite parti pour de grandes aventures aux Etats-Unis. Après avoir travaillé avec **Daniel Boulud** à New-York, il a ouvert «**la Daniel Boulud Brasserie**» au **Wynn Resort** à Las Vegas, Nevada, et a obtenu sa première étoile au **Miche-lin**. Fort de cette longue expérience, en 2010, il a décidé de s'installer à 1h 30 de Boston au Cap Code. Dans cette zone côtière emblématique aux villes pittoresques, très touristique avec ses phares, ses arrivages de poissons et de fruits de mer... il a ouvert son bistrot et sa boulangerie à Wellfeet «**PB Boulangerie Bistro**».

Le Lyonnais et le Béarnais ont toujours évoqué l'envie de monter une affaire ensemble. Vingt ans plus tard, ils aiment dire «**Même jour, même heure, mêmes pommes !**». Ils ont eu l'idée d'exporter le concept de **La Cantine du Troquet** qui s'adapte parfaitement à l'environnement de l'établissement de Philippe le temps d'une saison. L'enseigne **La Cantine du Troquet** aura donc durant trois mois son ambassade éphémère basée sur l'amitié et le partage à Wellfeet dans le Massachusetts. Elle vivra à l'heure Américaine. La clientèle découvrirra la carte traditionnelle de l'enseigne française avec ses plats mythiques et son ADN d'authentique bistrot parisien. Ce nouveau rendez-vous de juin à septembre sera une expérience qui, peut-être, donnera aux deux hommes l'envie de réitérer l'aventure de façon plus prolongée et pourquoi pas l'ouverture d'un 7^e établissement à l'enseigne **La Cantine du Troquet**... A aire à suivre !