

Pascal MOUSSET

TABLES MOUSSET

Pascal MOUSSET fait partie de ces "self made man de la restauration" reconnu par ses pairs pour sa droiture, son charisme et son professionnalisme. Son indéfectible passion pour la cuisine traditionnelle et le savoir-faire à la française coule dans ses veines. Propriétaire de cinq beaux établissements réunis au sein des Tables Mousset, il porte haut et fort ses valeurs de qualité et de tradition, pour faire le bonheur de ses hôtes. La restauration est avant tout un lieu de convivialité et de plaisir, favorisant les échanges et le partage qui marquent les moments essentiels de la vie.

Fils de cafetier Aveyronnais installé à Paris, Pascal est né en 1964 à Paris. Il passe son enfance dans le bistrot du "Royal Châteaudun" tenu par ses parents, au cœur du 9ième arrondissement. Élève du lycée Condorcet, après son bac, il veut être restaurateur et intègre l'école hôtelière de Saint-Quentin-en-Yvelines dont il sortira major en 1985. Il exerce au Hilton de Paris, puis rejoint le groupe Flo, créé par Jean-Paul Bucher, son mentor, et dirige la Brasserie Flo puis la Coupole...

À 26 ans, il se met à son compte avec l'ouverture d'un établissement étoilé, Le Bistro 121 (Paris 15e) et, en 1993, il rachète le restaurant Chez Françoise où se retrouvent sénateurs et députés. En 1999, il prend la gérance du restaurant du Sénat et acquiert entre 2000 et 2010 plusieurs établissements de qualité : Au Petit Marguery Rive Gauche, La Marée, Le Comptoir Marguery, Au Petit Marguery Rive Droite... Figure reconnue de la restauration parisienne, Pascal Mousset est chevalier du Mérite, officier du Mérite Agricole et membre de nombreuses confréries. Depuis peu il a accepté la présidence du syndicat de l'hôtellerie restauration du GNI Paris Ile-de-France où il défend les intérêts des restaurateurs parisiens en apportant sa vision et son expérience.



Pascal est un homme de terrain, d'actions, bien loin de ces patrons de groupes dans leur tour d'ivoire. Lui, vous le retrouverez au service de Chez Françoise, son fief, la cantine des parlementaires et lieu d'interactions de toutes les typologies de personnalités. Là il gère, il pilote, il montre l'exemple, en vigilance de tous les instants pour veiller à l'excellence qu'il exige de lui comme de ses collaborateurs. Travailleur, sérieux et fidèle en amitié, c'est un homme curieux toujours à l'affût des innovations qui peuvent bouleverser le métier. En tant que père fidèle à ses racines aveyronnaises, il montre l'exemple à ses deux beaux enfants en leur donnant le sens de l'effort, de l'innovation et du développement dans le respect de son environnement. La restauration évolue, les attentes clients sont sans cesse en mutation et le métier connaît des révolutions. Dans un climat parisien fragilisé par les nombreux aléas économiques, Pascal MOUSSET tire son épingle du jeu et veille à s'adapter à ces nouvelles données, en perpétuels changements. Dans ses établissements il est fier de défendre ses engagements : Une carte renouvelée quotidiennement de produits frais et respectueux de l'environnement, une cuisine traditionnelle française, des prix justes, pour une gastronomie accessible à tous. Il met un point d'honneur à défendre ses convictions et veille à ce que ses clients trouvent dans tous ses établissements les valeurs essentielles d'authenticité pour que chaque repas soit un moment de fête.

Nous vous invitons à découvrir ses maisons des Tables MOUSSET !

Interview réalisée Bertrand LAZARE, OPERATION

PETIT MARGUERYRIVE GAUCHE / CHEZ FRANÇOISE / LA MARÉE / LE COMPTOIR MARGUERY / PETIT MARGUERY RIVE DROITE

Découvrez les Tables Mousset, 7 jours / 7
www.tables-mousset.com