

Fanny TURPIN

RESPONSABLE COMMERCIALE CHEZ FRANCOISE

Fanny est la responsable commerciale opérationnelle de CHEZ FRANCOISE. Cetteoureuse du métier de la restauration, participe depuis février 1999 à faire de cette cantine des parlementaires, une maison authentique où l'on se sent comme chez soi. Avec une clientèle de qualité des plus diversifiée, CHEZ FRANCOISE est devenue une maison hors du commun, où se mêlent les familles, les politiciens de renom et autres amoureux de la cuisine de tradition. Aux côtés de Pascal MOUSSET, elle veille à confectionner des offres sur mesure pour le plus grand bonheur de ses clients

Native de Saint-Dié-des-Vosges, Fanny a décroché son CAP et son Baccalauréat Technique en hôtellerie-restauration à Gérardmer. Elle y acquiert les connaissances, avec des professionnels de talents qui lui transmettent la passion du métier. Un 1er maître d'hôtel ayant passé 20 ans sur le paquebot «Le France» lui donnera l'amour du contact et de la gestion de salle.



Après quelques stages initiateurs aux Deux Alpes, c'est à Paris en 1995, qu'elle décide de faire ses premières armes professionnelles. Elle découvre alors le monde des Brasseries de luxe au "Petit Zinc", en plein cœur du quartier de Saint-Germain-des-Prés. Commis en salle, elle est immédiatement baignée dans le métier, sans compter ses heures et apprenant la résistance physique, impérative pour pouvoir vivre pleinement ce métier. En 1997, elle fait son apprentissage du bar dans une pizzeria avant de rejoindre le restaurant "La régalaide" aux côtés du fameux Yves CAMDEBORDE, disciple de Christian CONSTANT. Il invente une nouvelle forme de Gastronomie que les journalistes baptiseront Bistronomie. Elle y apprend l'autonomie et le travail des produits frais.

En février 1999, elle répond à une annonce de CHEZ FRANCOISE, en tant que Chef de rang à temps partiel. Elle prépare alors l'office, accompagne les maîtres d'hôtels. En août 1999, Jean-Christophe TRUBERT directeur du lieu, lui donne des responsabilités l'amenant à développer sa polyvalence et son adaptabilité. Elle adore ce côté "électron libre", qui apporte de la compétence en collaboration avec tous les corps de métier de la restauration. CHEZ FRANCOISE devient alors progressivement sa deuxième famille où se combinent les valeurs du travail, de collaboration, du partage et de l'amour inconditionnel du métier.

Aujourd'hui c'est aux côtés de Pascal MOUSSET et du chef Philippe LEGLISE, qu'elle veille à concevoir des offres adaptées à la diversité de sa clientèle. Ainsi, elle répond aux différentes exigences comme celles de célébrités du show business ou de politiques, des familles, des épicuriens de la cuisine de tradition, ou des touristes venus découvrir Paris. Elle veille à apporter son savoir-être pour créer une relation commerciale de qualité et son savoir-faire pour faire le bonheur de sa clientèle. Ses péchés mignons de la cuisine de CHEZ FRANCOISE considérés comme ses incontournables : le millefeuille d'aubergines rôties et ricotta servi tiède, la noix de ris de veau rôtie, tombée d'épinards et la fameuse crêpe Suzette façon Monsieur Ali pour finir un repas traditionnellement gourmand !

Interview réalisée par Bertrand LAZARE, Manager d'OPERATION.