

# Philippe LEGLISE

## CHEF CUISINIER CHEZ FRANCOISE

Philippe LEGLISE est le chef de CHEZ FRANCOISE, restaurant emblématique des TABLES MOUSSET. Il veille à la valorisation de la Cuisine Française en apportant sa touche subtile, tout en respectant le goût de la tradition. Avec plus de 25 années de bons et loyaux services, il a dû s'adapter à une évolution considérable des attentes d'une clientèle exigeante. Cette dernière a forgé la réputation de ce haut lieu, reconnu comme la cantine des parlementaires. La proximité du Parlement Français, des Invalides et des Champs Elysées crée là, une diversité de la clientèle avec laquelle CHEZ FRANCOISE sait parfaitement jongler. Nous vous invitons à découvrir le parcours de ce commandant de bord de brigade culinaire à plus-value.



Avec ses origines du Lot, ce natif de Cahors, ne pouvait qu'être un amoureux des bons produits de la tradition Française. Avec un BEP réalisé à Souillac et un BTH à Toulouse, Philippe LEGLISE a rapidement pris la décision d'apporter ses compétences dans la capitale. Il fait ses premières armes pendant deux ans au BISTRO 121, dans le 15ème arrondissement de Paris, comme commis de cuisine aux côtés de la Famille MOUSSIE. Il apprend là à travailler des produits de qualité pour élaborer des recettes emblématiques de la cuisine bourgeoise. **"J'ai le souvenir d'avoir élaboré des**

**recettes que l'on ne retrouve plus comme les civelles, les morilles françaises ou la tête de veau en tortue. Un lieu de qualité qui m'a formé au travail en brigade"**. Puis, il a l'opportunité de rejoindre Francis VANDENHENDE, époux charismatique de la fameuse speakerine Denise FABRE, où il travaillera plus particulièrement le poisson au sein de la FERME SAINT-SIMON. Il garde là de très bons souvenirs de préparation de Bar en croute de sel avec une sauce au pistou. Puis vint l'heure du service militaire qu'il effectue au mess du Ministère de l'équipement et du secrétariat des droits de l'homme. Une première connexion avec le monde de la politique qu'il retrouvera quelques années plus tard comme convive CHEZ FRANCOISE. Il devient alors chef de partie au CLODENIS, restaurant réputé de Montmartre auprès de Denis GENTES. Ce chef originaire de Nîmes lui donne l'opportunité d'élaborer des recettes de la cuisine provençale : Homard rôti à l'ail, soufflé à l'ail, les pieds paquet à la marseillaise, ou la fameuse brandade de morue. Le restaurant sera alors repris par l'actrice Nicole COURCELLE, amoureuse de Montmartre. Il côtoie alors sa fille Julie ANDRIEU, devenue aujourd'hui l'égérie de l'émission les carnets de Julie.

Puis en 1994, Philippe LEGLISE fait son entrée CHEZ FRANCOISE aux côtés de Pascal MOUSSET. Il trouve avec lui une complicité à toute épreuve qui les amènera à grandir ensemble chacun dans leur univers de prédilection : Philippe en cuisine et Pascal en salle. **"En 25 ans, le monde de la cuisine traditionnelle s'est totalement métamorphosé. Le service est passé de 1 heure et demi à 45 minutes top chrono pour régaler 300 personnes par service. Une véritable épreuve pour assurer une régularité de la qualité des plats, tout en veillant à revisiter les recettes pour apporter une touche de modernité dans le plus grand respect de la tradition française recherché par nos clients"** indique Philippe LEGLISE. **"CHEZ FRANCOISE est une adresse convoitée réunissant une grande diversité de clientèle (personnalités du show business, de la politique, touristes ou quidam amoureux de la cuisine bistronomique). Ce lieu est magique et nécessite une capacité de remise en question permanente, une réelle raison de garder une énergie permanente à l'épreuve du temps"**. Parmi les incontournables de la maison, Philippe vous conseille quelques-uns de ses péchés mignons : les œufs brouillés aux truffes, la fricassée de petits gris et pleurotes, les ris de veau, les Saint-Jacques aux fruits de la passion, les crêpes Suzette et le baba au rhum. Bref, une invitation à la gourmandise !

Interview réalisée par Bertrand LAZARE, Manager d'OPERATION.

PETIT MARGUERY RIVE GAUCHE

CHEZ FRANÇOISE

LA MARÉE

LE COMPTOIR MARGUERY

LA BASTIDE ODÉON

PETIT MARGUERY RIVE DROITE

Découvrez les Tables Mousset, 7 jours / 7

[www.tables-mousset.com](http://www.tables-mousset.com)