

Youssoupha TABOURE

Directeur du restaurant Au Petit Marguery

Youssoupha, par son cursus scientifique et sa passion pour l'électronique se destinait sans doute à un métier de l'informatique. La magie des rencontres lui fait côtoyer le métier de la restauration lui permettant de combler tant sa passion du service en salle que de répondre aux nouveaux enjeux de la digitalisation de ce métier. Nous vous invitons à découvrir son parcours.



Natif de KAOLACK au Sénégal, ville réputée pour son sel, Youssoupha fait ses études à DAKAR. Titulaire d'un Bac scientifique, il complète sa formation en électro-informatique au Centre National de Qualification Professionnelle, projet de coopération entre le Japon et le Sénégal.

Fin 2000, il prend la direction de la France pour rejoindre sa famille. Avidé de découverte de l'Europe, il capitalise sa compétence en maintenance informatique à Turin, dans les usines de la prestigieuse Firme Pininfarina (styliste en carrosserie automobile pour Alfa Roméo).

En 2002, il décide de parfaire sa compétence de la configuration matérielle et logicielle, en suivant une formation à Nogent-sur-Marne. Rapidement il rejoindra la société 3DCOM dans la fameuse rue Montgallet dans le 12^e arrondissement de Paris, royaume de l'informatique. Pendant 7 ans, il monte et assemble des technologies en tout genre pour répondre aux besoins de clients passionnés par cet univers. Il ne se doutait pas qu'un homme allait bouleverser sa vie.

C'est une rencontre fortuite avec Daniel HECHTER célèbre couturier, qui décèle en Youssoupha le talent du service et la qualité du relationnel, avec son sourire communicatif et son élégance naturelle. Il lui proposera de relever le challenge du service en restauration, dans de nombreuses réceptions mondaines de Paris à Saint-Tropez. En 2012, ouvrant le projet de restauration nommé LA CABANE à Belle épine, il lui propose d'embrasser définitivement le monde de la restauration.

Il participe à l'ouverture de divers projets du couturier, dont le fameux Hamler's Burgery de la rue Monge. À Belle Epine, il devient alors président des commerçants et organise régulièrement des rencontres autour de déjeuners. Occasion de découvrir le restaurant des Tables MOUSSET : La Marée et sa charismatique directrice Stéphanie Bennassar-Trubert.

Séduit par ce haut lieu de la cuisine de poissons et crustacés, il ne peut résister à la proposition de rejoindre l'équipe en tant que chef de Rang, le 7/7/2014. Dans ce temple de la cuisine de poisson, il y apprend les rudiments du service à table, et développe son professionnalisme.

Il faut dire qu'il y trouvera en la personne de Stéphanie, un vrai soutien pour son évolution de carrière. "Très tôt, Stéphanie a su me faire confiance et me donner ma chance". Travailleur acharné, il profite de ses coupures pour observer, apprendre et œuvrer avec professionnalisme et bienveillance envers ses clients. Il peaufine sa maîtrise de l'Anglais et très vite il y devient maître d'hôtel.



En septembre 2020, après un passage au Petit Marguery Rive droite comme directeur adjoint, Pascal MOUSSET, lui propose d'intégrer en tant que directeur le Petit Marguery, florilège de la cuisine bourgeoise traditionnelle française situé dans le quartier de Port Royal à Paris.



Ce passionné de cuisine aime plus que tout faire plaisir à ses clients. Ses incontournables sont le ceviche de thon, les Ris de veau et le minestrone de fruit car le sucre ne l'aime pas. Il sait se mettre en quatre pour vous faire passer un repas des plus délicieux avec un calme légendaire et une joie de vivre communicante.

Le Petit Marguery, est un lieu magique pour les amoureux de cuisine. Mais comme tout métier, Le Petit Marguery a vécu sa révolution digitale, lui permettant d'être agile et offrir la qualité de sa cuisine tant dans le lieu qu'en vente à emporter.

Les périodes de covid ont participé à innover et donner les opportunités attendues par les clients. Nous vous convions à découvrir la boutique du Petit Marguery, piloté de main d'expert par Yousoupha sur <https://petitmarguery-rivegauche.fr> ou à profiter de son accueil solaire et du plaisir qu'il a, à faire de votre repas un moment délicieux qui marquera les bons moments de la vie

Interview réalisé par Bertrand LAZARE (OPERACTION)