

Pierre-André CHOISNET

Chef du Petit Marguery

Pierre-André dit Pierrot, fait partie de ces belles âmes élevées dans l'exigence, qui l'amène à toujours se dépasser. Très rapidement dans sa carrière, Philippe LEGLISE, chef émérite de Chez Françoise, le prend sous son aile et lui transmet les valeurs du travail et de la vie, dans ce monde exigeant de la bistronomie traditionnelle. Nous vous invitons à découvrir son parcours qui résonne comme une revanche de la vie où l'intransigeance a donné lieu à l'excellence...



Pierre-André est né à Granville dans la Manche, appelée le "Monaco du Nord" pour la qualité de sa station balnéaire et la douceur climatique de la baie du mont Saint-Michel. Ses parents sont tous les deux restaurateurs à Rennes, Maman maître d'hôtel en salle et Papa chef de cuisine avec l'exigence de son passé (second de cuisine du Fouquets). Il baigne très vite dans ce monde de passionnés exigeants, ne laissant que peu de place à la vie de Famille. Mais il sait très tôt que ce métier sera sa vie, à lui aussi !

À 14 ans, il fait le choix du préapprentissage à l'EPMTM (Ecole de Paris et des Métiers de la Table et de l'Hôtellerie) à Levallois-Perret. Il passera la 1ère année à apprendre les fondamentaux de la cuisine au "Grand Colbert", 2 rue Vivienne dans le 2ième arrondissement de Paris. Cette Brasserie élégante du XIXe siècle aux pilastres sculptés propose une cuisine française traditionnelle, qui correspond parfaitement à ce que Pierre-André aime travailler.

À 15 ans, il poursuit son apprentissage dans la cuisine traditionnelle française et a la chance de croiser le chemin de Philippe LEGLISE, chef du restaurant "Chez Françoise". Bien au-delà d'une simple belle rencontre, ce dernier le prend sous son aile, l'héberge et l'accompagne comme un mentor, un deuxième père. Pierre-André devient pour tous Pierrot !

Chez Françoise devient alors sa deuxième famille où il bénéficie en bienveillance, du savoir-faire culinaire du Chef Philippe LEGLISE et des compétences de management de Jean-Christophe TRUBERT, alors directeur de Chez Françoise. Cette cantine des parlementaires est formatrice, devant être capable sortir des plats qualitatifs pour une clientèle épicurienne, comme des quantités importantes pour des groupes exigeants.

Sa rencontre avec Pascal MOUSSET est un moment clé de sa vie, retrouvant en lui toutes les valeurs de l'exigence managériale et l'énergie perpétuelle pour s'adapter à une restauration en pleine mutation. "Les TABLES MOUSSET sont un terrain magique d'apprentissage. Pascal MOUSSET m'a donné ma chance et me fait progresser dans ces différentes maisons. Je lui en suis vraiment reconnaissant !" indique Pierre-André. Pendant 1 an au Petit Marguery Rive Gauche puis au Rive droite aux côtés du Chef Stéphane MANGIN, il profitera de ses qualités techniques et sa grande humanité.



Si régulièrement Pascal MOUSSET lui propose des places de chef, ce dernier refuse les diverses propositions, ne se jugeant pas encore prêt pour cela. "J'ai une exigence de moi importante et considère qu'à chaque poste je dois être capable de chercher l'excellence, de toujours viser plus haut. Je veux être en maîtrise des responsabilités qui me sont confiées" complète-t-il. Il est alors de retour Chez Françoise et poursuit son incommensurable apprentissage de la perfection, auprès de son ami Philippe LEGLISE.



Après 8 ans passés comme second de cuisine Chez Françoise, le directeur technique des Tables Mousset, le Chef Teddy Mérienne lui fait toucher l'exigence des grands chefs, lui qui est passé par des maisons prestigieuses (Constant, Ducasse, ...). Pierrot, avide de toucher l'excellence, grandit et traduit les connaissances apprises, sans trahir les fondamentaux de la cuisine traditionnelle française, pleine de saveurs et de générosité. Il se sent alors prêt à endosser la pleine responsabilité de chef et accepte de prendre les rênes des cuisines du prestigieux Petit Marguery, 9 boulevard de Port Royal dans le 13e arrondissement de Paris.

Le challenge est bien évidemment fabuleux, mais il est en terrain de connaissance pour répondre aux amoureux de la cuisine bourgeoise. Cette cuisine est pleine de subtilités ravissant les papilles des plus érudits, souhaitant rappeler les saveurs de la cuisine d'antan, avec des plats incontournables comme la tête de veau sauce ravigote ou le Ris de veau français dorés au sautoir. "À la différence de Chez Françoise, qui est une grande maison structurée avec un personnel important aux différents postes, le Petit Marguery reste une maison à taille humaine, où la polyvalence reste le maître mot pour assurer une qualité exemplaire à tout moment" précise Pierre-André. Son trio entrée, plat, dessert préféré : le foie gras, le magret de canard et l'incontournable soufflé au Grand Marnier !

Nous vous invitons à frapper aux portes des cuisines du Petit Marguery, pour aller à la rencontre de cette belle âme de passionné, toujours à la recherche de l'excellence culinaire !

Interview réalisé par Bertrand LAZARE (OPERATION)