



TREMPILNS DE L'ANNÉE

Aider et mettre en valeur les jeunes chefs qui ont ouvert leur maison dans les mois passés, telle est la mission de la revue Le Chef. C'est à ce moment crucial où ils font le grand saut de leur vie professionnelle qu'ils ont le plus besoin de soutien et de communication. Le Tremplin Le Chef remplit cet objectif depuis plusieurs années, et de grands chefs d'aujourd'hui furent les jeunes bénéficiaires du Tremplin d'hier. Des jeunes chefs qui s'installent dans toutes les régions du pays.

CLOVIS KHOURY, MAISON CLOVIS, LYON

Clovis, jeune cuisinier originaire du Liban, a connu une formation plus que sérieuse chez Marc Veyrat d'abord et chez Philippe Gauvreau ensuite. En ouvrant son établissement, il a opté pour la qualité et l'esthétique, et il maîtrise ces deux paramètres en choisissant une salle à faible capacité (30 couverts maxi) mais bien décorée. Il s'applique à proposer d'entrée une gastronomie élaborée où l'on trouve quelques pointes d'exotisme dans une conception très française. Clovis n'a pas hésité à investir dans du bon matériel afin de garder ses standards de qualité.

