



**Présentation de...
Frédéric Galland**

chef du restaurant *Parcours Live* à Falicon



Frédéric Galland est né le 21 juin 1979, a grandi et obtenu ses diplômes à Lille.

Le baccalauréat professionnel en poche, il a commencé à travailler durant une année comme commis à *L'Auberge du Loisel* à Halluin à la frontière belge, auprès du chef Christian PHILIPPO. Il dit de lui qu'il lui a tout appris : l'amour de la cuisine, des bons produits, il lui a transmis son savoir. Il part ensuite en Suisse où il va travailler successivement comme commis au *Palace des trois rois*, à Bâle, auprès des chefs Weber et Vicky.

Il poursuit en tant que chef de partie, au *Schumarerzunft*, toujours à Bâle, durant une année avant de rejoindre l'équipe du chef Weiss au « Schlüsselzunft » à Bâle, puis le *Wiezsengarten* à Rihen.

Fort de son expérience, c'est à Lille qu'il va devenir chef, à part entière, après avoir débuté en tant que second, à *l'Orange Bleue*, où il restera durant trois années. Il décide alors de s'établir sur la Côte d'Azur, estimant qu'il existe là, non seulement les produits qui correspondent à sa cuisine avec lesquels il pourra exprimer toute sa créativité, mais aussi la clientèle habituée aux bonnes tables qui l'aidera à progresser

En partenariat avec

