



**Présentation de...
Yannick Fauries**

chef du restaurant *Paris-Rome* à Menton



Enfant, ce corrézien de naissance voulait être garde forestier.

La découverte de ces grands espaces arborés et sa passion pour cette flore le conduisent naturellement à se diriger vers un lycée agricole.

Sa voie semblait alors toute tracée...

Mais à l'occasion d'un stage d'immersion en entreprise, il approche par hasard le monde secret des fourneaux.

Et c'est la révélation !

La transformation des produits, des matières premières, la créativité, l'esthétisme, l'apprentissage des goûts et des alliances inattendues le fascinent.

Yannick Fauries enchaîne les stages de longues durées dans des établissements étoilés, tels que *La Ribaudière* ou *Le Pont de l'Ouyse*. Il y passera deux années.

C'est à *la Bonne Auberge*, table dirigée par Philippe Rostang, que ce jeune chef découvre pour la première fois la cuisine du soleil, ces couleurs chaudes et ces saveurs particulières. Au contact du père Jo Rostang, ancien 3 étoiles, Yannick Fauries apprendra les subtilités de cette cuisine du sud. En 2005, la rencontre avec Gil Castellana, ancien chef, est déterminante.

A 32 ans, il décroche sa première étoile et rejoint le club très fermé des chefs étoilés.

En partenariat avec

