

Christian BOCHATON

CHEF DE LA MARÉE

Christian BOCHATON est le chef de LA MAREE, restaurant emblématique des TABLES MOUSSET. Cet amoureux des hautes montagnes a gardé en lui son énergie de compétiteur, pour atteindre les sommets de la gastronomie française. Bénéficiant d'un parcours de qualité récompensé par une étoile Michelin, sa passion du métier reste intacte comme son exigence, pour élaborer une cuisine pleine de saveurs et d'émotion.

Né à Evian en 1955 et fils d'hôtelier au sein de la station "Les Gets", Christian est naturellement tombé amoureux de la montagne et du ski alpin. Ce champion de France cadet de Slalom et réserviste de l'équipe de France aurait sans nul doute pu faire carrière dans le sport de haute compétition. Mais c'est à la gastronomie qu'il décide d'apporter son énergie de compétiteur pour gravir pas à pas les étapes nécessaires qui forgeront sa qualité culinaire. Après avoir fait ses classes à l'école Hôtelière de Thonon-les-Bains, c'est à La Baule aux côtés du MOF Christian WILLER, qu'il effectue son premier stage comme demi chef de partie en pâtisserie à l'hôtel l'Hermitage (Groupe Barrière).

Une entrée en matière qui pousse à l'admiration de la cuisine d'excellence.



Après avoir fait ses premières armes aux côtés de son père à l'Hotel Christiana en tant que chef de partie, il décide de voler de ses propres ailes et quitte les montagnes pour rejoindre la capitale. Pendant 3 ans, il apprend les bases de la cuisine aux côtés de Jacques MANIERE du restaurant le "Dodin Bouffant", en travaillant auprès de lui, des produits nobles comme la Truffe ou les Ortolans. Il rejoint ensuite les Toits de Paris, Restaurant gastronomique de l'Hôtel HILTON Suffren comme second de cuisine sous la houlette de M. DUFFREN. Il complète son parcours à la Tour d'Argent sous la houlette de M. TERRAIL pour devenir ensuite chef de Partie à la "Guirlande de Julie". Au-delà de la qualité culinaire intrinsèque à la notoriété de ces belles maisons, il acquiert de nouvelles compétences en management tout en veillant à la constance de la qualité suivant les préceptes de Pierre TROISGROS qu'il aura l'opportunité de côtoyer.

Puis en Juillet 1987, le compétiteur décide de devenir entrepreneur du restaurant "Les Béatilles" dans le 17e arrondissement de Paris en bénéficiant du savoir-faire relationnel de son épouse en salle. Il déploie ses talents pour donner du Bonheur à ses clients qui se délectent de ses spécialités de la Cuisine Bourgeoise. Dès janvier 1988, sa passion est récompensée en entrant comme table du mois au Gault & Millau. Devant le succès, il décide de s'agrandir pour passer de 80 à 300 m² et continue son ascension en entrant dans le cercle restreint des étoilés Michelin en 1994. Découverte de l'année en 1996 pour le Gault et Millau, sa renommée est grandissante et la qualité de sa cuisine est reconnue à sa juste valeur.

En Mars 2002, au sommet de sa notoriété alors qu'il prépare un reportage pour Cuisine TV, ayant pour



objectif de valoriser les producteurs de son terroir Rhône-Alpin, il subit un terrible accident de ski qui l'immobilise de longs mois. Malgré cela il puise dans ses ressources de champion pour piloter son équipe et maintenir son étoile Michelin. En 2007, il décide de capitaliser cette expérience et cède son restaurant. Il diversifie alors sa compétence et se relance dans de nouvelles formations au "pré catelan", aux cotés de Joel ROBUCHON et Bruno GOUSSAULT. De 2008 à 2016, il pilotera la cuisine des Jardins de Camille à Suresnes.

Aujourd'hui c'est aux cotés de Stéphane MANGIN, directeur technique des Tables MOUSSET qu'il apporte son talent pour accompagner le développement de LA MAREE. Une nouvelle aventure de transmission et de capitalisation de savoir-faire, partageant avec Pascal MOUSSET la même passion du Bonheur Culinaire et de l'aventure humaine que procure le monde de la gastronomie.

Interview réalisée par Bertrand LAZARE d'OPERATION.

PETIT MARGUERY
RIVE GAUCHE

CHEZ FRANÇOISE

LA MARÉE

LE COMPTOIR
MARGUERY

LA BASTIDE ODÉON

PETIT MARGUERY
RIVE DROITE

Découvrez les Tables Mousset, 7 jours / 7

www.tables-mousset.com