

# Daniel JOVANOVIC

## CHEF DU PETIT MARGUERY RIVE DROITE

Daniel JOVANOVIC est le chef du Petit Marguery Rive Droite, haut lieu de la cuisine bourgeoise des TABLES MOUSSET. Il veille à la valorisation de la cuisine Française, en bénéficiant des conseils bienveillants de Stéphane MANGIN, directeur technique des TABLES MOUSSET. Avec plus de 8 années de bons et loyaux services, la cuisine bourgeoise n'a plus de secrets pour lui. Mais ce passionné de cuisine ne cesse de chercher le raffinement, pour le plus grand plaisir de ses clients.



Né à Suresnes en octobre 1986, c'est à l'issue de stages que Daniel a eu la révélation pour le métier. Il effectue son BEP cuisine en alternance au Bistrot d'Edmond à la Défense. Une fabuleuse entrée en matière avec des services à plus de 350 couverts et une clientèle d'affaire exigeante et pressée.

En novembre 2005, il devient chef de partie au restaurant le Mathusalem à Courbevoie. Il apprend à cuisiner le gibier dans un univers bistrannique.

En juin 2006, il a l'opportunité de poursuivre sa connaissance au restaurant L'Arbre Perché dans le quartier de la Bourse. Il élabore une cuisine Française de qualité avec une tonalité Asiatique. Il devient alors second de cuisine de la Plage Parisienne pendant 4 ans, dans le quartier de Javel, dans le 15<sup>ème</sup> arrondissement de Paris. Il rejoint alors Stéphane MANGIN au Devese et le suit au restaurant le Square Trousseau dans le 12<sup>ème</sup>. Il apprend là les rudiments de la cuisine de Brasserie de luxe.



En 2011, il reste dans les traces de Stéphane MANGIN et intègre les TABLES MOUSSET à la Marée, puis au Petit Marguery Rive Gauche où il travaille des produits d'exception qui font la renommée de la cuisine bourgeoise.

En 2012, il prend les rênes des cuisines du Petit Marguery Rive Droite aux côtés de Stéphane MANGIN.

Pour lui les incontournables du Petit Marguery sont les terrines de gibiers. Le perdreau, la grouse ou le lièvre à la royale, must de la cuisine bour-

geoise. Quant au dessert, impossible de ne pas déguster le fameux soufflé au Grand Marnier !

Ses passions sont simples et saines : passer du temps avec son épouse et ses enfants. Compétiteur en Handball, il s'adonne aujourd'hui au tennis, plaisir pour garder une forme olympique.

Il aime transmettre sa connaissance aux équipes et rêve toujours de cuisine en étant sans cesse à la recherche de l'excellence. C'est pourquoi nous vous invitons à découvrir sa cuisine lors d'une escapade gourmande au Petit Marguery Rive Gauche.

