

Mégane PIVAIN

CHEF du PETIT MARGUERY - Rive Gauche

Mégane PIVAIN est chef de cuisine au Petit Marguery Rive Gauche, restaurant emblématique des Tables MOUSSET. Bénéficiant de la complicité de Stéphane MANGIN, le Directeur technique, elle est un véritable rayon de soleil, qui réinvente la cuisine bourgeoise d'antan, avec son regard de modernité. "Traduire sans Trahir" pourrait être sa devise ! La cuisine bourgeoise, c'est pour elle le respect de la qualité des produits et des saveurs qui touchent les cœurs. Son énergie et sa féminité sont là pour faire le lien subtil entre la qualité des traditions et la modernité qui participe exalter nos émotions.



Native de Levallois-Perret, Mégane a les yeux qui pétillent et des fossettes malicieuses qui traduisent son envie débordante de réinventer positivement la tradition française.

Mégane a démarré ses études d'hôtellerie au lycée Jean Drouant-Médéric dans le 17ème arrondissement de Paris et à finaliser son diplôme à l'école hôtelière de Thonon les bains. Curieuse et avide d'en savoir toujours plus, il finalise ses études par un BTS tourisme. Une façon de développer sa culture et de mieux appréhender la demande des clients.

Elle démarre son expérience dans le 2ème arrondissement de Lyon, cœur de la capitale gastronomique Française. Et c'est au "Grand café des Négociants", maison emblématique de la cuisine lyonnaise qu'elle fait ses premières armes. Elle découvre là, la cuisine traditionnelle et l'exigence des organisations efficaces pour servir 200 couverts dans les meilleures conditions. Philippe PELISSON lui donne alors l'opportunité de retourner sur Paris pour accompagner les cuisines du GALLOPIN aux côtés du Chef Frédéric GIRAUD. Une fabuleuse expérience qui l'amènera développer sa connaissance de la bistronomie, récompensée par un Bib Gourmand en 2013 et 2014.

Elle rejoint alors les Tables MOUSSET au Petit Marguery Rive Droite, aux côtés de Pascal LEMASSON et Stéphane MANGIN avec qui elle parfait sa connaissance de la cuisine bourgeoise. Elle est désormais la reine des fourneaux du Petit Marguery Rive Gauche ou elle apporte sa touche féminine avec une équipe à son image : Joyeuse, jeune et dynamique. Amoureuse tant de la cuisine que de la salle, elle à cœur de venir au contact client pour s'assurer que son bonheur culinaire et bel et bien partagé.



Nous vous invitons à découvrir sa cuisine et la passion qui l'anime pour le plus grand bonheur des amoureux de la cuisine bourgeoise réinventée.

Interview réalisée par Bertrand LAZARE
OPERATION

PETIT MARGUERY
RIVE GAUCHE

CHEZ FRANÇOISE

LA MARÉE

LE COMPTOIR
MARGUERY

PETIT MARGUERY
RIVE DROITE

Découvrez les Tables Mousset, 7 jours / 7

www.tables-mousset.com