

Charles BURON

CHEF DU PETIT MARGUERY RIVE DROITE

Charles BURON est le chef du PETIT MARGUERY Rive Droite, véritable institution de la cuisine bourgeoise à PARIS. La diversité de ses expériences françaises et internationales a peaufiné la richesse de son savoir-faire qu'il a à cœur de transmettre à ses équipes. Avec charisme et exigence, il participe avec Stéphane MANGIN, directeur technique des Tables MOUSSET à la valorisation des recettes patrimoniales de la cuisine bourgeoise traditionnelle qui fait le plaisir des palais amateurs de la Bistronomie à la Française.



Charles BURON fait partie de ses personnalités des Tables MOUSSET qui marque les esprits. Derrière une stature qui impose le respect se cache une générosité naturelle. Passionné de savoir, il aime transmettre le fruit de sa connaissance acquise lors d'un parcours atypique.

Natif de Brou-sur-Chantereine en Seine et Marne, il y effectue ses études culinaires. En 2002, sa première expérience forge sa compétence culinaire auprès de la Famille TROMPIER au sein de LA MAREE macaron Michelin (devenue aujourd'hui une Table Mousset). En tant que commis, Il apprend la rigueur et la constance d'une cuisine de poisson très exigeante.

En 2003, il rejoint l'hôtel ASTOR en tant que demi-chef de partie, avec le bonheur d'être tutoré par Joël ROBUCHON qui lui transmettra sa passion de la qualité. En 2004, après un passage au Bigorneau dans le 7ième arrondissement c'est chez "Marius et Jeannette" macaron Michelin, qu'il poursuit sa route en tant que chef de partie. Il valorise sa connaissance de la cuisine de poissons dans cette brasserie de luxe.

En 2005, il décide d'ajouter à son cursus une vision internationale. Il part tout d'abord aux Antilles où il apportera ses compétences pendant 2 ans à la "Marine" à Saint-Barthélemy. Puis il poursuit sa route jusqu'à la Nouvelle Zelande où il sera "Chief Developer" du restaurant "Le coté salé" pendant 1 an et demi. En 2008 il prépare son retour France en passant par l'Australie.



Et c'est en 2009 qu'il rejoint l'équipe de Pascal MOUSSET et Stéphane MANGIN pour accompagner le développement du Petit Marguery Rive Droite. Il développe son savoir faire d'une cuisine de terroir avec des recettes ancestrales qui font le bonheur de ses clients. Aux cotés de Stéphane DEPOITRE en salle, ils font un duo détonant qui participe à ravir les papilles de leurs convives.

Pour Charles, le splats du Petit MArguery à ne pas manquer sont : Les terrines maison, la fameuse tête de veau sauce ravigote, le civet de sanglier et l'incontournable soufflé au grand-Marnier. Nous vous invitons à découvrir les recettes de chefs des Tables Mousset qui valorisent la cuisine de tradition et le savoir-faire français.

Interview réalisée par
Bertrand LAZARE d'OPERATION