

Stéphane DEPOITRE

DIRECTEUR DU PETIT MARGUERY RIVE DROITE

Parisien de souche, Stéphane DEPOITRE fait partie de ces hommes à avoir bâti son professionnalisme avec exigence et passion du métier. Il a gravi pas à pas les échelons de la connaissance au sein de belles maisons de la bistronomie parisienne et est depuis 2016 le directeur d'exploitation du Petit Marguery Rive Droite au côté de Pascal MOUSSET. Il met là, à profit les qualités professionnelles acquises tout au long de son parcours et veille au bonheur de ses clients avec ses équipes. Nous vous invitons donc à découvrir ce pilier des Tables Mousset.



L'aventure dans la restauration démarre en 1987, où il effectue son apprentissage chez les Frères BLANC au sein du "Grand café des capucines" à Paris 9. Il débute sa carrière dès 1990, en tant que chef de rang dans cette brasserie devenue membre du Groupe FLO. Il apprend la discipline et la rapidité, indispensable à la qualité de service dans une brasserie de luxe, spécialiste des fruits de mer. Avec 900 clients par jour, pas de temps de batifoler, il faut se donner à fond !

De 1995 à 2000, il rejoint le "WEPLER" dans le 18ème en tant que chef de rang. Une très belle opportunité pour lui de peaufiner son travail de salle dont il se remémore les moments magiques de découpage et de flambage, qui participe à faire le show en salle. De 2001 à 2002, il a l'occasion de

devenir maître d'hôtel du restaurant "GARNIER" à Paris 8 où il fit ses armes en gérant la cave et en participant à l'organisation des services.

De 2002 à 2004, il est appelé à accompagner la petite fille de Monsieur LASSERRE qui lance "Chez Catherine". Un univers gastronomique en tant que 1er maître d'hôtel où il gère la réalisation des plannings ; des caisses du suivi fournisseur et des stocks, en complément de la gestion des ressources humaines en salle. En 2004, Monsieur BESSIERES, patron du "WEPLER" lui demande de le rejoindre au "BISTROT B" dans le 7ème arrondissement en tant que directeur d'exploitation. Il est le responsable du recrutement, de l'élaboration des cartes de l'organisation des services, du contrôle des achats et du suivi commercial. Il participe à l'ouverture du restaurant, au développement de sa notoriété. Mais ce restaurant trouvera un nouvel acquéreur deux ans plus tard.

De 2006 à 2011 il retourne aux sources en prenant la direction d'exploitation de "Chez Catherine", qu'il accompagnera jusqu'à sa vente en juillet 2011. Il assure l'ensemble de sa responsabilité tant pour les achats, les recrutements, l'activité commerciale que l'organisation des services. De 2011 à 2016, c'est un autre challenge qui lui est proposé en devenant directeur d'exploitation de "l'Hippopotamus" de Thiais village. Un métier dans un univers des plus formateurs avec 250 couverts par jour générateur de 1,5 M€ de CA sur l'année.

C'est en mars 2016 qu'il rencontre Pascal MOUSSET, qui lui propose la direction du Petit Marguery Rive Droite. Un projet qui le fascine répondant parfaitement à ses attentes tant de taille de projet que de qualité d'une cuisine bistronomique faite maison. "La qualité de cette gastronomie accessible à tous me convient parfaitement" explique-t-il. "J'aime le lieu car il faut se donner à fond avec un rythme soutenu tout en bénéficiant de la qualité de la cuisine".

Les péchés mignons de Stéphane qu'il conseille à ses clients : Les terrines et les giroles, le ris de veau et l'épaule d'agneau, l'incontournable soufflée au Grand Marnier, les figues rôties ou simplement le flan parisien qui pour lui est à se damner !