

Stéphane MANGIN

DIRECTEUR TECHNIQUE

Stéphane MANGIN est le directeur technique des Tables MOUSSET. Il apporte son expérience et son regard pour élaborer avec ses talentueux chefs, une nouvelle gastronomie accessible à tous. Son credo : Faire découvrir une cuisine traditionnelle de qualité pour le plus grand bonheur de ses clients. Avec son parcours international au sein de la gastronomie française, il a à cœur de traduire sans trahir des recettes dont la simplicité est souvent la complexité de leur mise en œuvre. Nous vous invitons à découvrir son parcours et son charisme.



Stéphane MANGIN fait partie de ces chefs, véritablement passionné par son métier. Son management participatif, créer une énergie positive en cuisine où chaque chef donne le meilleur de lui-même. Bien qu'étant une véritable référence culinaire, il manage ses troupes avec humilité et convivialité. Né en 1970 à Coulommiers en Seine et Marne, Stéphane effectue un BEP de cuisine à l'école hôtelière de Soissons. Dès son diplôme en poche, c'est en Angleterre qu'il débute son expérience dans l'univers de la pâtisserie, dans le restaurant étoilé du Palace 5 étoiles de Bath à proximité de Bristol. Une entrée en matière internationale riche, lui permettant d'appréhender la pâtisserie haut de gamme de la gastronomie et de s'immerger dans le monde anglophone.

Puis après avoir effectué le sacrosaint service militaire, c'est à l'hôtel intercontinental 5 étoiles à Luxembourg qu'il pose ses valises. Il donne 5 ans de sa vie dans ce restaurant passant de commis à chef de partie et apprend les rudiments de la cuisine gastronomique, faite de produits d'excellence et de rigueur de la mise en œuvre.

En 1996, il continue son parcours luxembourgeois. Il devient alors chef de cuisine et accompagne les projets d'un entrepreneur pendant 4 ans en développant le restaurant de tradition française "Le GAUGUIN", puis le restaurant de cuisine italienne "le Roma". Il approfondit naturellement ses compétences en management et gestion, au-delà de ses qualités culinaires. En 2000, il décide de retrouver la France et prend la gérance de la restauration de la résidence internationale de Paris, siège de la fédération handisport français. Il développe la restauration de la brasserie et du club de direction avec une équipe de vingt personnes. En 2005, il relève un nouveau challenge au sein du restaurant "Le DEVEZ", face au fameux Crazy horse. Avec 350 couverts jours de midi à minuit, il découvre les enjeux de la réalisation d'une cuisine de qualité répondant à une clientèle pressée.

C'est en 2010, qu'il rejoint les Tables MOUSSET, tout d'abord au PETIT MARGUERY Rive Gauche au cœur de la cuisine bourgeoise de tradition. Il participe à l'ouverture du PETIT MARGUERY Rive Droite pour prendre la direction technique que lui confie ensuite Pascal MOUSSET.

Ses plats préférés sont à son image, mélange de diversité culinaire et produits de simplicité. Son entrée de référence un antipasti Italien : Les Spaghettis alle vongole aux coques. Son plat préféré comme il aime le faire au Petit Marguery est le Ris de veau, fondue d'épinards et citron vert. Pour finir en toute simplicité avec son péché mignon : une délicieuse crème caramel. 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