

Stéphanie TRUBERT

DIRECTRICE ASSOCIÉE DE LA MARÉE

Stéphanie TRUBERT est la directrice de "LA MARÉE", haut lieu de la cuisine de poissons au sein des TABLES MOUSSET. Depuis 14 ans aux côtés de Pascal MOUSSET, Stéphanie a relevé de nombreux challenges, dans un monde où la restauration est en pleine mutation. Fidèle de la première heure, ce métier reste un univers de passion où la plus belle récompense est celle de faire le bonheur de ses convives. Le relationnel client est une savante alchimie qui se construit avec le temps pour répondre à la diversité de la clientèle.

Née à Nice en 1980, d'un père policier et d'une mère comptable, elle vivra dès 1984 à Paris. Après son bac, c'est à la gestion qu'elle s'adonne en effectuant un BTS de comptabilité qui lui donnera les bases de la gestion d'entreprise. Mais c'est le fruit du hasard qui l'amène à découvrir le monde de la restauration à Ibiza en Espagne. Elle restera 3 ans dans ce lieu magique où elle se ressource, en apprenant le métier dans l'action au fil des saisons !

De retour à Paris, elle se destine définitivement au monde de la restauration et parfait ses compétences, en intégrant le BTS "hôtellerie / restauration" de l'école de Saint-Quentin en Yvelines. Elle effectue là, sa scolarité en alternance, Chez Françoise et bénéficie de toutes les valeurs et du savoir-faire des TABLES MOUSSET. Elle complète alors son cursus par une Maîtrise en Gestion hôtelière à Evry et dès sa sortie de l'école, elle rejoint Chez Françoise en tant que N°2. **"Sa grande taille et la diversité de sa clientèle, font de Chez Françoise une maison très formatrice"** indique-t-elle. **"L'exigence est impérative, avec une clientèle de grande qualité mêlant aussi bien, les VIP parisiens du monde politique industriel et artistique, que les familles et touristes en quête de découverte de la tradition culinaire française"** Puis le 2 février 2009, Pascal MOUSSET lui propose un nouveau Challenge : devenir associée de "La Marée" en en prenant la direction.



Cette maison avait un fort passé depuis sa création par la Famille TROMPIER, qui avait fait de cet établissement un lieu haut de gamme de la cuisine de poissons et crustacés à Paris. **"En semaine à midi, la clientèle est plutôt faite d'hommes et de femmes d'affaires, en quête d'une cuisine de qualité pour conclure de beaux projets. Le soir, les tables laissent place aux habitants du quartier. Le week-end, familles et touristes viennent prendre du bon temps autour de plats savoureusement concoctés par le chef."** précise-t-elle. **"La marée, c'est pour moi comme pour mes clients une deuxième maison. 80 % sont des habitués qui aiment ce lieu et la diversité des plats qui leur sont proposés. Une cuisine simple qui valorise des poissons issues d'une pêche raisonnée."**

La Marée, c'est quatre espaces en une maison : La salle principale et l'espace privé de la fameuse table 20, le petit salon du rez-de-chaussée pour les petits groupes, ainsi que le grand salon du bas pour les réceptions plus intimes. Nous vous invitons à venir côtoyer Stéphanie dans son fief et découvrir ses plats incontournables : La quenelle de Brochet Daru et son coulis de crustacés pour démarrer le repas, le bar en croute de sel et le fameux millefeuille pour terminer en beauté sur une note légèrement sucrée. Stéphanie sera ravie de vous faire découvrir ou redécouvrir La Marée pour votre plus grand bonheur !

Interview réalisée Bertrand LAZARE, OPERATION