



# LE SERGENT RECRUTEUR PARIS

**BY ALAIN PÉGOURET**

L'homme parle peu, sourit discrètement, charme évidemment. Il ne se retourne pas sur le passé mais avance et se projette vers l'avenir avec la seule et unique fierté d'être enfin chez lui. Alain Pégouret est un artiste talentueux, qui va plus que jamais régner sur les grands feux de sa cuisine. Aujourd'hui il s'émancipe et comme le printemps tout juste arrivé, va éclore sur la scène de la haute gourmandise parisienne.

**A la tête du restaurant LE SERGENT RECRUTEUR, à partir du 24 mai, c'est libre qu'il va s'exprimer sur la charmante Ile-Saint-Louis, trésor unique que la Seine a créé au cœur de Paris.**

## LE CHEF

Alain Pégouret a grandi à Cannes dans une famille de fins gourmets. Son père qui lui fait découvrir les jolies tables de la côte d'azur dès l'âge de 12 ans, lui donne le goût du bon et du beau. À 18 ans, il obtient son BEP de cuisine à Cannes et entre à Paris chez Jamin auprès du grand Joël Robuchon où il est chef de partie pendant trois ans. Il devient second de cuisine de Christian Constant au Crillon, qu'il suit au Violon d'Ingres, où les étoiles commencent à briller. En février 2001, il prend la direction des cuisines du Laurent où il restera étoilé 18 ans. Il réveille immédiatement l'assiette de cette institution parisienne, que les politiques et hommes d'affaires s'arrachent.

**Aujourd'hui, plus épanoui que jamais il endosse habilement son nouveau rôle, un bonheur qu'il savoure chaque jour avec sagesse et détermination.**



## SA CUISINE

**Alain Pégouret est un homme plutôt discret au mental d'enfer, un fou de moto qu'il pratique avec passion, et il se plaît à emmener sa cuisine et ses équipes toujours plus loin. Minutieux et exigeant, c'est est un obsédé du détail et de la perfection.**

Véritable exercice de style, il se plaît à réinventer ses plats en permanence, il aime dépasser ses limites. Sa devise ? rien n'est jamais acquis. Son épanouissement personnel ? Se lancer chaque semaine de nouveaux défis culinaires. Ce qui lui permet de s'affranchir d'une routine qu'il fuit à vitesse grand V pour conserver à chaque service 'l'émotion du premier jour'.

N'ayant pas peur de la page blanche, il vient de commencer un nouveau carnet gourmand, celui-ci beaucoup plus personnel et intime. Il s'est imprégné des lieux pour le ressentir :

Il a touché chaque centimètre de marbre, regardé chaque détail, a respiré le cuir, a inspecté chaque recoin de la cuisine, a observé puis fait plusieurs 'tête à tête' avec ce sergent pour comprendre son univers et mieux l'adopter pour enfin en révéler toute sa beauté.

**A son image, et en accord avec le cadre c'est sa vision contemporaine de la cuisine qu'il interprète aujourd'hui : une version décomplexée de la gastronomie.**

En témoigne le choix des arts de la table en matières nobles et naturelles : Porcelaine blanche classique et céramique artisanale.

Il puise son inspiration au quotidien : une saveur, une odeur, un vin... Il tente d'en relever l'éclat, l'essence qui en émane. Sa cuisine est raffinée, élégante, subtile et audacieuse. Son geste est précis et ciselé, ses poissons bousculent les sens, ses viandes et gibiers relèvent leur caractère. Ses desserts se marient en douceur avec une épice, une fleur, un parfum pour terminer un repas dans un élan de liberté et de fraîcheur.

A la goûter on se plait à penser que s'il devait changer de métier, bien que, jeune homme il songeait à être architecte, Alain Pégouret serait un orfèvre joaillier. En effet, il attache une grande importance à l'élégance, il aime l'esthétique nette. Il se rend d'ailleurs souvent chez son ami bijoutier pour s'imprégner de ses créations, toujours dans cette quête de pureté pour aller à l'essentiel. Pour le chef, un bon plat ce n'est pas accumuler les saveurs mais savoir les associer avec subtilité.

Il fait partie de ces rares chefs que l'on trouve toujours devant leur piano. Aimant les voyages, c'est pendant ses vacances qu'il s'imprègne de la cuisine d'ailleurs, explore et découvre les autres finesses culinaires.



