

Le Bec, bien zen au Gevil

Le restaurateur a présenté la recette de son succès aux chefs d'entreprise villeurbannais, lundi soir aux Charpennes

LUNDI soir à l'hôtel Mercure des Charpennes, le Gevil a fait sa rentrée. Cette association créée par et pour les chefs d'entreprise se réunit régulièrement. L'idée est de permettre aux dirigeants de se rencontrer, d'échanger, dans un contexte informel... et convivial !

Nombre d'adhérents sont des bons vivants et étaient ce soir-là ravis d'avoir le célèbre Nicolas Le Bec.

Deux étoiles au guide Michelin, une cuisine raffinée et appréciée au delà des frontières de la capitale des Gaules. Nicolas est originaire de Bretagne et est arrivé sur Lyon en 2001 pour rejoindre l'équipe de la Cour des Loges (Saint-Jean 4 étoiles).

Jusqu'en 2003, il participe au développement du restaurant des Loges puis du Café épicerie.

Ce Breton de 35 ans ouvrait ensuite son restaurant et se



Les chefs d'entreprise ont pris bonne note de la recette du succès de Nicolas Le Bec

/ Photo Emilie Renaudier

spécialise dans la gastronomie créative.

Un parcours impressionnant et toujours des projets : l'implantation à l'aéroport de Saint-Exupéry sur un site de 800 m² et la très probable

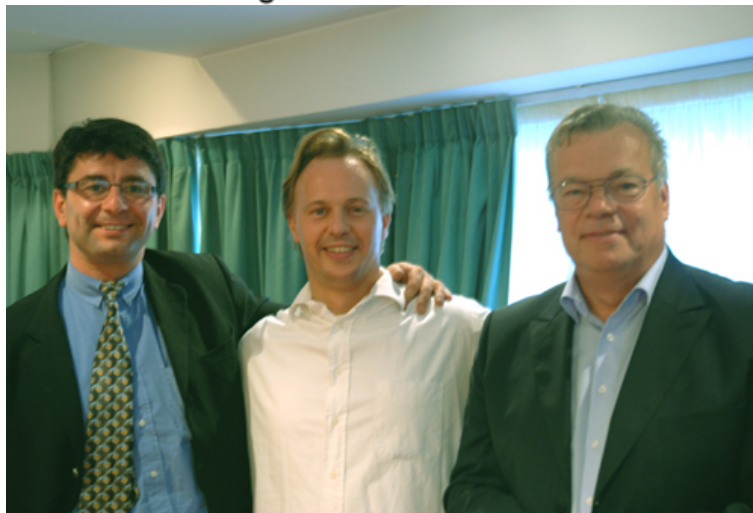
ouverture en novembre 2008 d'un espace dédié à l'événementiel.

Pour mener tout cela de front, il faut un moral d'acier et une énergie sans cesse renouvelée qu'il puise chaque jour dans

sa passion pour la cuisine. C'est cette organisation qui unit les chefs d'entreprise qui se doivent de gérer tant de choses en simultané.

Mais Nicolas semble avoir la toque très bien accrochée !

Le Progrès - Mercredi 19/09/07



(Crédit photo : Emilie Renaudier)