



Philippe Gauvreau

Créatif et sincère

L'oncle de Philippe Gauvreau était pâtissier-traiteur à Rambouillet (Pâtisserie Francis). Enfant, il aimait travailler à ses côtés. L'ambiance qui régnait en ce lieu lui plaisait et l'attirait énormément. Bien conseillés, ses parents décident de l'orienter vers une formation de cuisinier en apprentissage. Philippe Gauvreau garde de très bons souvenirs de cette époque durant laquelle il a découvert sa passion pour la cuisine. Après Le Quai des Ormes et Le Grand Véfour à Paris, La Bonne Auberge à Antibes et le Malliouhana Hôtel à Anguilla aux Antilles, Philippe Gauvreau œuvre au Négresco à Nice où il dit avoir vécu sa plus belle expérience.

Le chef, Jacques Maximin, propose alors une cuisine créative et innovante qui résonne pour lui comme une véritable découverte gastronomique : « C'était l'homme du moment », affirme Philippe Gauvreau qui avoue avoir été influencé par son approche culinaire. Moderne, raffinée et recherchée, la cuisine de Philippe Gauvreau ne manque pas de créativité. Il s'adapte à la diversité des produits, à leur saisonnalité mais aussi aux envies de ses hôtes qui attachent autant d'importance à ce qu'ils dégustent qu'à la qualité de l'accueil. « On ne peut pas tricher dans ce métier », certifie Philippe Gauvreau qui livre, dans cet ouvrage, le moindre de ses secrets pour satisfaire tous les gourmets.



BRASSERIE HALLES9

La Promenade des Tuileries, à Tassin-la-Demi-Lune, accueille le restaurant de Philippe Gauvreau. Cette brasserie contemporaine convie ses hôtes au cœur d'un cadre chic, lumineux et design. Elle propose une cuisine haut de gamme dans un espace de 450 m² où se marient tables classiques et mange-debout pour déjeuner ou dîner au gré de ses humeurs. Le bois habille chaleureusement le lieu dans une agréable répartition des masses, tandis que la vitrine donnant sur les cuisines crée des volumes et des perspectives avec un bel effet de transparence. Un environnement idéal pour déguster une cuisine créative et savoureuse qui revisite les petits plats traditionnels des brasseries : supions en barigoule de légumes « agrumés » et herbes fraîches, boudin blanc maison de saumon frais et sa sauce au vin blanc, suprême de pintade fermière et son jus au vinaigre et à l'estragon...

3 promenade des Tuileries - Av. Gal Leclerc
69160 Tassin-la-Demi-Lune

DES SAVEURS À EMPORTER

Au-delà du restaurant, Philippe Gauvreau vous propose quelques saveurs et plaisirs gourmands au cœur de sa boutique. Vous retrouverez ainsi une sélection de produits du moment comme des pâtes italiennes, des limonades artisanales, des raisins au Sauternes enrobés de chocolat, des huiles des Baux de Provence, des jus de fruits, de la tapenade, des vins millésimés, du rhum arrangé... De quoi émoustiller les papilles délicates !

UN GAGE DE QUALITÉ

La haute gastronomie ne peut se passer des fournisseurs régionaux. Philippe Gauvreau s'adresse ainsi à des professionnels de la région Rhône-Alpes qui disposent d'un savoir-faire exceptionnel. Découvrez quelques produits phares de la brasserie Halles9 :

- Les œufs du **P'tit gone** à Vaugneray (www.ptitgone-oeufs.fr)
- Le foie gras de la **maison Frédéric Masse** à Limonest (www.maison-masse.com)
- Les huiles de **Jean-Marc Montégottero** à Beaujeu
- Les fromages de **La Mère Richard** aux Halles Paul Bocuse à Lyon 3^e
- La charcuterie **Bobosse** à Saint-Jean-d'Ardières (www.bobosse.fr)
- **Poissonnerie Pupier** aux Halles Paul Bocuse à Lyon 3^e
- **Poires tapées à l'ancienne** à Rivarens (www.poirestapees.com)