

CONTACT PRO[®]

DES METIERS

DE BOUCHE

& DE L'HOTELLERIE

EN DIRECT AVEC

+ de 60000 PROFESSIONNELS
RESTAURATEURS, PATISSIERS, TRAITEURS
EPICERIES FINES, CAVISTES, SOMMELIERS
BARMEN, DIRECTEURS D'HÔTELS

FRANCE • BELGIQUE • LUXEMBOURG

NUMERO

21

TRIMESTRIEL • Avril - Mai - Juin 2011

SUR LE FEU

Les échos professionnels

TERROIRS

DE FRANCE
LUXEMBOURG
& BELGIQUE

■ FRÉDÉRIC GALLAND TROUVE SA VITESSE DE CROISIÈRE

L'adresse du "Parcours Live", à Falicon fait partie des bons carnets des gastronomes des Alpes-Maritimes. A quelques encablures de Nice, ce restaurant est une délicieuse étape à effectuer.

Formé à l'Auberge du Loisel, à Halluin, Frédéric Galland est allée ensuite faire ses armes auprès des meilleurs de Suisse, Christian Philippo, Weber et Vicky. Il est ensuite revenu dans la région lilloise, en tant que chef de l'Orange Bleue. Emervillé par la place du village de Falicon, il a choisi d'installer ici sa première maison. Avec lui, les cartes n'ont pas le temps

de prendre racine. Passionné par les produits que lui fournit ce merveilleux terroir, il s'amuse à composer de jolies assiettes qui sentent bon le pistou de riquette, les artichauts violets, les saint-jacques rôties, la truffe blanche ou encore son fameux pressé de foie gras au thon rouge fumé. Le midi, le Parcours Live propose un menu carte à 23 euros et à 27 euros.

Le soir, le parcours en trois étapes commence à 42 euros et le menu dégustation en six étapes est facturé 75 euros. Totalement épanoui dans son affaire, Frédéric Galland donne aussi des cours de cuisine très prisés. A noter que tous les mois, des soirées à thème (jazz, caviar et champagne) animent le restaurant. ■

