

« Un ancien Boulanger devenu chef de cuisine »

Un article paru dans « La Gazette de la Manche ». Un grand merci pour cet article !

RESTAURANT. Un ancien boulanger devenu chef de cuisine

Sébastien Beauquesne a pris les rênes de la cuisine du Lion d'or depuis le début d'année. Un choix personnel et professionnel pour ce Havrais d'origine.

À 41 ans, Sébastien Beauquesne relève un nouveau défi dans sa jeune carrière de cuisinier. Arrivé du Havre, cet ancien boulanger-pâtissier a quitté le fournil pour les cuisines de restaurants depuis quelques années, après avoir repris des études à l'âge de 36 ans.

Des débuts dans un étoilé

« J'ai dû quitter mon premier métier. Je suis venu à la cuisine car je suis tombé allergique à la farine », explique le nouveau chef du restaurant le Lion d'or, route d'Avranches.

Et la mayonnaise a bien pris puisque le professionnel est devenu chef de cuisine rapidement. « J'ai fait des stages chez Jean-Luc Tartarin, chef étoilé au Havre. C'est une très bonne école ».

Après avoir été chef dans la cuisine d'un restaurant traditionnel au Havre, Sébastien Beauquesne a accepté le défi du Lion d'or à Saint-Hilaire, où plusieurs cuisiniers se sont succédés ces derniers mois.

Saint-Hilaire : un choix de vie

Le choix du restaurant est de l'ordre professionnel mais aussi



Sébastien Beauquesne est arrivé du Havre en début d'année. Il a repris les rênes de la cuisine du Lion d'or, un « challenge à relever » pour lui.

personnel pour le nouveau chef. « Mes enfants avaient envie d'intégrer des écoles plus petites par rapport à ce qu'on pouvait trouver au Havre. Aujourd'hui, personne ne regrette d'être venu à Saint-Hilaire », confie Sébastien Beauquesne,

qui, en cuisine, souhaite relever « le challenge » en ramenant une clientèle d'habitues au restaurant.

« Je compte rester un petit bout de temps pour cela », sourit-il. Déjà, l'établissement a rouvert ses portes le week-end.

Originaire d'une cité portuaire,

Sébastien Beauquesne avoue un penchant pour le poisson. Dans ses assiettes, il compte donner la priorité « aux produits frais », au « fait maison », avec « un maximum de produits de saison ».

F.H.