
Communiqué de presse

NOUVEAUTE : UNE CUISINE A QUATRE MAINS, DE FEMME !
**Le Restaurant Gastronomique La Croix de Savoie recrute
un nouveau Second de Cuisine**

Depuis le 1 janvier dernier, le Restaurant Gastronomique La Croix de Savoie cuisine à quatre mains, quatre mains de Femme. En effet, Le Chef Edwige TIRET, a recruté un nouveau Second de cuisine afin de poursuivre le développement du restaurant.

Léonie DUGAT, nouveau second de cuisine du Restaurant Gastronomique La Croix de Savoie débute sa carrière il y a presque 20 ans par l'Ecole Hôtelière de CASTLESARRASIN, puis quelques stages dans sa région du Tarn et Garonne. Issue d'une famille d'agriculteur laitier du Tarn & Garonne, elle part s'exiler à LONDRE dans le prestigieux restaurant doublement étoilés au Guide Michelin de Pierre KOFFMANN puis dans le célèbre restaurant de Michel ROUX, le Gavroche, aussi doublement étoilés.

De retour en France en 2005, elle partagera les cuisines du Chef Marina REAL-LADEN à SCIEZ sur les bords du Lac Léman pour repartir en Ecosse 5 ans plus tard ouvrir avec le Chef Dominic JACK et Tom KITCHIN le restaurant Castle Terrace à EDIMBOURG qui obtiendra une étoile au Guide Michelin l'année de son ouverture.

Femme de conviction et de défis et donc elle tentera l'aventure de revenir en France à nouveau afin d'accompagner en tant que second de cuisine le Chef réputé en Haute-Savoie Christophe MOREL, Restaurant Baud à BONNE

Après de nombreuses années dans les plus belles cuisines d'Europe et après avoir accompagné les plus grands Chefs, elle débute une nouvelle aventure avec le Chef Edwige TIRET. L'ambition des deux Femmes Chefs est de faire progresser la cuisine proposée à nos clients en continuant à défendre les producteurs locaux, les produits frais et bio et pourquoi pas d'obtenir la distinction ultime au Guide Michelin, la première étoile !

Découvrez le Restaurant Gastronomique La Croix de Savoie
www.lacroixdesavoie.fr

Le Restaurant Gastronomique La Croix de Savoie est récompensée du titre de Meilleur Table d'Europe Logis mais également de deux fourchettes au Guide Michelin, une toque au Gault & Millau ouvert toute l'année.