



Les Maîtres Restaurateurs du Loiret

Chef du restaurant « Fleur de Sel » et Maître Restaurateur à Cercottes, Oliver FOUCRET parle de son parcours du Lycée Hôtelier aux hôtels de luxe, de ses inspirations culinaires internationales et de sa cuisine à Cercottes...

FLEUR DE SEL Oliver FOUCRET

68 rue Nationale
45520 CERCOTTES
www.fleurdeselorleans.fr
fleurdesel45@live.fr

02 38 75 41 11
Cuisine bistro-mique

Le chef de « Fleur de Sel » a joué le jeu du portrait chinois ! Le principe : répondre rapidement, en quelques mots pour mieux le connaître. Voici les réponses d'Oliver FOUCRET :

- **Le Bonheur parfait selon vous ?**
Réussite professionnelle et personnelle
- **Le principal trait de votre caractère ?**
La générosité
 - **La qualité que vous préférez chez un homme ?** L'honnêteté
 - **La qualité que vous préférez chez une femme ?** L'honnêteté
 - **La qualité que vous appréciez chez vos amis ?** La gentillesse
 - **Si vous étiez un sens ?** Le goût
 - **Si vous étiez une saison ?** L'été
 - **Si vous étiez un pays ?**
La Nouvelle-Zélande
 - **Si vous étiez un parfum d'enfance ?**
L'odeur de la tarte Tatin
 - **Si vous étiez une couleur ?** Le bleu
 - **Si vous étiez un animal ?**
Une panthère noire
 - **Si vous étiez un plat ?**
Un risotto à la truffe blanche
 - **Si vous étiez un instrument de musique ?** Le synthétiseur
 - **Si vous étiez un péché ?**
La gourmandise

C'est avec son père, cuisinier de métier, qu'Oliver FOUCRET a découvert la cuisine. Passionné par ce métier, il intègre l'école hôtelière de Blois pendant trois ans où il décroche son baccalauréat technologique en spécialité hôtelière, complété par une mention complémentaire « Charcutier-Traiteur » à Tours, effectuant ses stages auprès d'André LENORMAND, meilleur ouvrier de France et traiteur à Fleury-les-Aubrais.

Pour continuer à travailler chez Lenormand, Olivier FOUCRET fait un BEP-CAP **Charcutier-Préparation Traiteur** à Paris, à l'École Supérieure des Charcutiers de France. C'est André LENORMAND que le chef cite en premier quand on lui demande qui l'a particulièrement inspiré, même s'il confie « j'ai pris le meilleur de tous les chefs que j'ai rencontré ».

Diplômé, Olivier FOUCRET décide de partir. Il s'installe à Dublin (Irlande) où il intègre les cuisines de l'**Hôtel 4 étoiles luxe « SchoolHouse Hôtel »**, en tant que commis de cuisine et passe sous-chef en l'espace de trois ans. Il part ensuite aux **Iles Caïmans** pendant un an et demi où il travaille pour l'Hôtel 4 étoiles Luxe du Groupe Hyatt.

Il revient ensuite en Europe, en Suisse, dans un **Hôtel 4 étoiles Luxe** (chef de partie puis sous-chef), puis en France à Roanne, où il participe à l'ouverture d'un restaurant de spécialités charolaises en tant que chef, où il a également assuré la gestion de l'établissement. Après deux nouvelles expériences internationales (Irlande et Canada), le chef s'installe à **Cercottes** où il ouvre « **Fleur de Sel** », avec Michel GILLET et Didier FOUCRET.

Une cuisine inspirée de ses expériences internationales.

Les expériences internationales se retrouvent dans les inspirations culinaires d'Oliver FOUCRET, qu'il s'agisse de la cuisine, des recettes, des techniques ou des produits. Il aime tout travailler, avec une petite préférence pour le foie gras, les St-Jacques et les légumes anciens (panais, topinambour...). Les plats signatures de « **Fleur de Sel** » restent le « **Foie gras cuit au sel** » et les « Saint-Jacques avec une mousseline de panais ».

Le label « **Maître Restaurateur** », c'est pour Olivier FOUCRET, la reconnaissance d'une cuisine maison, de l'expérience des chefs (diplômés) et une démarcation des restaurants de chaînes.

Source : my-loire-valley.com

une initiative



Retrouvez les Maîtres Restaurateurs du Loiret sur :
www.maitresrestaurateurs45.fr
#MRLoiret  