

FABIEN MENGUS

A la table de Fabien Mengus



Le 1er Octobre 2011, Laure et Fabien Mengus sont devenus propriétaires du restaurant « Le Cygne » à Gundershoffen. Ils ont succédé au couple mythique Annie et François Paul, âmes de cet établissement prestigieux, 2 macarons au Michelin.

Il faut dire que Fabien Mengus a passé huit ans dans les cuisines de cet établissement comme chef de partie puis comme second de François Paul, Chef respecté et reconnu. « Cela a facilité la transmission de l'entreprise, la connaissance de l'équipe et les relations avec la clientèle » explique Fabien.

Fabien Mengus appartient à la promotion 2001 du Bac Pro Hôtellerie Restauration du Lycée

Alexandre Dumas d'Illkirch Graffenstaden. Il est entré dans la voie professionnelle au « Bœuf rouge » à Niederschaeffolsheim comme commis poisson (2001-2002). Une étape en Suisse suivie du premier passage au Restaurant « Le Cygne » comme chef de partie poisson (2002-2004), encore un petit détour à Dresde (2004-2005) et retour dans les cuisines de François Paul (février 2005-30 septembre 2011) comme chef de partie puis second de cuisine.

« Après le lycée, quand j'ai trouvé ma voie professionnelle, la cuisine, j'ai voulu faire le mieux possible, j'ai voulu être le meilleur. Dans une brigade vous apprenez le travail en équipe, le partage des responsabilités, la délégation. M. Paul m'a fait confiance, nous avons créé ensemble. Quand l'occasion de reprendre l'établissement s'est présentée, notre motivation, à Laure et à moi était forte. On a relevé le défi à deux, c'est notre choix » déclare Fabien dont l'enthousiasme est partagé par Laure « Ce fut une véritable reconversion professionnelle. Des expériences antérieures de gestion et de réceptionniste, mais quand je suis entrée ici en Septembre 2009, j'ai tout découvert, tout fait, tous les postes avec l'aide bienveillante de Mme Annie Paul. Maintenant je fais ce métier avec sérénité, sans stress ni angoisse, en complicité avec Fabien ».

J.M.

