

DT Florian Braissand, chef de La Table Floralie, distingué par le Gault & Millau

Florian Braissand fait partie des "Jeunes talents" sud-est 2024 repérés par le guide Gault & Millau, et dont les noms ont été dévoilés ce lundi 22 avril. S'il prend désormais la lumière à l'échelon national, le chef aixois de 27 ans n'a plus rien d'un inconnu au bord du lac du Bourget.

Le Dauphiné Libéré - P.-E.B. - 23 avr. 2024



Florian Braissand et Alicia Chardon à *La Table Floralie*. Photo Anthony Cottarel

Son nom s'ajoute désormais à la liste de ceux qui, avant lui, ont bénéficié de ce précieux coup du pouce du Gault & Millau. Comme Alexandre Mazzia, Julien Binz ou encore Mory Sacko, le chef aixois Florian Braissand a intégré la dotation "Jeunes talents" du guide, promotion 2024. Ce dispositif, lancé en 2014, accorde une bourse sous forme de matériel, de matières premières ou de services, aux restaurateurs sélectionnés.

« Il s'agit d'un accompagnement personnalisé pour ces chefs et leur entourage, mais aussi d'une caution de renom auprès des organismes publics et financiers. Un vrai tremplin pour ces jeunes qui peuvent commencer sereinement leur grande aventure », a expliqué le Guide jaune ce lundi 22 avril, lors de la cérémonie officielle consacrée au sud-est de la France.

« C'est une reconnaissance qui nous touche car même si notre projet d'établissement avait été validé par des institutions, comme les banques et la CCI, cette distinction émane de gens du métier, de chefs qui ont apprécié ce que l'on fait en matière de bons produits, d'écoresponsabilité, de valeurs... », a réagi Florian Braissand. À cette bonne nouvelle s'en est d'ailleurs greffée une autre : il a appris ce lundi 22 avril que *La Table Floralie*, qu'il vient d'ouvrir avec sa compagne Alicia Chardon, avait déjà gagné une "Toque" au Gault & Millau.

De quoi étendre la politique extérieure de cet Aixois de 27 ans, dont la renommée est déjà bien établie dans la cité thermale. Car l'ancien chef exécutif de *L'Estrade* à Aix-les-Bains s'est rapidement fait connaître localement. En 2019, il avait été sélectionné parmi des milliers de candidats pour participer au San Pellegrino young chef, un concours culinaire international réservé aux chefs de moins de 30 ans. En avril 2020, pendant le premier confinement, il était resté derrière les fourneaux pour préparer quotidiennement des repas pour les enfants des personnels soignants ou indispensables. En février 2024, il a ouvert avec Alicia Chardon son propre restaurant, *La Table Floralie*, à l'entrée de la rue Cabias.

« On fonctionne comme une affaire familiale, sans se prendre la tête »

« J'ai rencontré Alicia quand j'étais encore chef à *L'Estrade*. Elle était en reconversion, après avoir travaillé dans le droit et la finance. On avait envie de se mettre à notre compte. On a trouvé cet ancien de local de stockage qui correspondait parfaitement à ce que l'on cherchait. Dans les années 1930, c'était une cave d'affinage de fromage. Ce n'est pas très grand, environ 100 m², mais avec l'aide du cabinet d'architecte ICMArchitectures, on a optimisé l'espace pour installer 25 places, la cuisine, une cave à vins en façonnant une ambiance assez intimiste. C'est important à nos yeux d'aller voir chaque client en salle par exemple. Mon frère travaille avec nous. On fonctionne comme une affaire familiale, sans se prendre la tête, juste avec l'envie de faire plaisir. »

Apparemment ça fonctionne. Depuis l'ouverture de *La Table Floralie* le 17 février, le restaurant affiche complet tous les jours à midi, très souvent le soir aussi. « Les premières semaines ont été très intenses... » Avec désormais la bénédiction du Gault et Millau, cela ne devrait pas s'arrêter tout de suite.