

---

## A propos de Jean-Briac Monboussin

---

Des rugueuses côtes bretonnes aux doux rivages lémaniques en passant par Paris et ses étoiles, les vents d'ouest nous ont apporté ce jeune chef talentueux et sa cuisine pleine de caractère. De sa terre natale il a pris un tempérament bien trempé et le goût des saveurs authentiques ! Une belle lueur dans le regard quand il parle de ses rivages d'enfance et de ses premiers souvenirs gourmands... Petit fils d'agriculteurs en bord de mer, Jean-Briac se souvient avec émotion des repas du dimanche où bons produits de la ferme et pêche du jour finissaient sublimés sur les fourneaux de sa mère et de sa grand-mère !

Aujourd'hui il a ses sabots de chef bien ancrés dans le terroir mais le regard est porté vers des horizons plus lointains, et s'il n'en oublie pas ses classiques, qu'il aime revisiter avec respect, le chef Monboussin aime laisser libre cours à son esprit voyageur et curieux de tout !

### A L'ECOLE DES GRANDS CHEFS

Des extraordinaires fourneaux du Chef Moret (2\* Michelin) à Dinard, où il apprend ses fondamentaux avec enthousiasme, à la cuisine fusion de Matsuhisa au Royal Monceau à Paris, Jean-Briac se joue des contrastes ! Sans oublier, entre deux, une étape clé à l'Epicure sous la coupe du grand Eric Fréchon (3\* Michelin) découvrant une cuisine très contemporaine où la rigueur est omniprésente.

Ces six années exceptionnelles à l'école des Grandes Toques enrichissent sa vision culinaire et le poussent à trouver son propre chemin, hors de la capitale et des routes toutes tracées.

Arrivé par un beau jour d'automne 2016 sur les rives du Léman, il découvre avec bonheur le terroir genevois, sa diversité et son emplacement privilégié entre lac et montagne et décide d'y poser pour quelques temps sa mallette de cuisinier.

On lui confie la direction des fourneaux d'Eastwest Hotel, avec l'objectif de réaffirmer l'identité de sa carte créative et d'inspiration nomade. Cela lui va comme un gant ; il y voit la possibilité de construire quelque chose et débute ainsi une belle collaboration avec le groupe genevois ADHOTELS.

Ce 1<sup>er</sup> défi relevé, le jeune chef continue son évolution vers la 2<sup>ème</sup> enseigne du groupe au centre-ville, le restaurant de l'Hôtel Tiffany. Il est là question de faire évoluer la carte *Brasserie chic* avec une vision plus actuelle tout en conservant la générosité et l'authenticité qui vont avec les lieux. Aujourd'hui, Le Chef Jean-Briac et son équipe y donnent au quotidien une interprétation créative et passionnée des classiques de la gastronomie française mettant à l'honneur des produits frais, de qualité, sélectionnés avec soin.



Continuant à veiller sur la brigade de cuisine d'Eastwest, dont il supervise depuis peu un autre jeune chef, inventif, Xavier Watrelot, Jean-Briac a trouvé à Genève, entre ses deux maisons de caractère un espace qui lui correspond pour exprimer ses inspirations culinaires et partager sa passion.

---

---

## LES GRANDES ETAPES

---

2006/10 BTS Hôtellerie Restauration au Lycée Hôtelier à Dinard – France



2005/09

Restaurant Henry et Joseph à Lorient (1\* Michelin)

2010/12

Restaurant Lasserre (groupe Ducas) à Paris  
Chef Moret (2\* Michelin)

2012/14

Restaurant L'Epicure (Hotel Bristol) à Paris  
Chef Eric Fréchon (3\* Michelin)

2014/16

Hotel Royal Monceau à Paris  
Restaurant La Cuisine - Chef Zahner (1\* Michelin)  
Chef de partie tournant puis sous-chef

2016

Hotel Royal Monceau à Paris  
Ouverture du Restaurant Nobu Matsuhisa  
Sous-chef

---

Sa madeleine de Proust ?

La langue de bœuf en ravigote – qu'il a d'ailleurs mise à la carte du Tiffany – et qui lui rappelle celle que servait souvent sa grand-mère avec la soupe au pain quand toute la famille se réunissait en grande tablée pour le repas du dimanche. Cela fait remonter les émotions de ces moments de joie et de partage.

Même souvenir ému pour la choucroute de la mer...Peut-être nous fera-t-il bientôt le plaisir de nous la faire découvrir à sa carte !

On ne peut pas  
faire de cuisine  
si l'on aime pas  
les gens !

Joël Robuchon