

Un nouveau chef au F2

Xavier BLANC est le nouveau Chef de cuisine du Restaurant le F2 dirigé par Frédéric Fass.



Xavier BLANC - Crédit photo Romain Chambodut

Il prend la suite de Martin Lixon qui souhaitait se consacrer à d'autres projets.

Xavier BLANC, 29 ans, a été formé au Lycée des Métiers de l'Hôtellerie Jean Drouan et au Lycée Hôtelier Guillaume Tirel. Il poursuit son apprentissage du métier dans des établissements parisiens comme le CHAT IVRE, LE CAFE DELAVILLE, LA BRASSERIE SAINT-VICTOR, LE RESTAURANT A L'AFFICHE, LE CAFE DU PARC DU PARK CHAUMONT.

La cuisine de Xavier BLANC s'exprime dans la continuité, mais avec originalité

Depuis début octobre, il propose à la fidèle clientèle du F2, une cuisine délicate, raffinée et tout en saveurs. A la carte ou au menu, au gré des suggestions et des rendez-vous thématiques, chaque jour il apportera sa touche personnelle et sa créativité et devrait très vite imposer son style de cuisine autour des meilleurs produits frais de saison.

Parmi ses plats signatures : Ravioles de Gambas - sauce coco-citronnelle et tuiles au sésame, Gravlax de saumon - chantilly au Wasabi, Tartare de Canard galette de lentilles au vin rouge et tuile au parmesan, Souris d'agneau confite 7H à la graisse d'oie - jus au romarin-nouilles chinoises, Papillote de saumon parfumée à l'orange - velouté de potiron- Tarte à la fraise - frangipane à la pistache et basilic Thai...

Dans son parcours, et dans le cadre des Trophées de l'Académie Culinaire de Cuisine, il a obtenu Le Trophée AVENIR RAYMOND VAUDARD 2008 en étant finaliste en cuisine avec une Darne de saumon braisée au vin rouge, sauce genevoise et le 1er Prix pour un Millefeuille aux chocolats.

Le F2 - 2, Place de l'Hôpital, 69002 Lyon - 04 78 82 22 22