



www.my-loire-valley.com
Pays : France
Dynamisme : 8



[Visualiser l'article](#)

Restaurant "Brasserie de la Poste" - Maître Restaurateur à Montargis



Hervé PASQUIET, Directeur de l'Hôtel Restaurant « Brasserie de la Poste » et Maître Restaurateur à Montargis, nous parle de son parcours, de sa passion pour la cuisine et des spécialités de son restaurant... La passion pour la cuisine, **Hervé PASQUIET** l'a découverte dès son plus jeune âge. C'est tout naturellement qu'il s'est orienté vers une formation en lycée hôtelier qui lui fait découvrir le travail en cuisine, en salle, mais aussi la partie hébergement. Une formation qui lui a permis de se construire dans ce métier.

Avant de devenir directeur de l'**Hôtel-Restaurant de La Poste à Montargis**, Hervé PASQUIET a travaillé dans de nombreux hôtels-restaurants d'un grand groupe hôtelier et dans plusieurs villes de France. Ces expériences diverses lui ont permis d'aborder d'autres façons de travailler, notamment dans le cadre d'événements d'envergure tels que le Tour de France.

Au moment de citer une personne qui l'a particulièrement marqué pendant sa carrière, Hervé PASQUIET cite immédiatement son premier chef, **Jacky GUINDON**, chef de l'Hôtel-Restaurant La Caillère à Candé-sur-Beuvron (Loir-et-Cher), pendant 37 ans. Un chef qui a confirmé sa passion pour la cuisine et la gastronomie.

Directeur de l'Hôtel-Restaurant, Hervé PASQUIET travaille en étroite relation avec le chef du restaurant pour établir la carte de la Brasserie de la Poste. Les spécialités : les **choucroutes** à base de charcuterie ou de poissons.

Outre cette spécialité présente toute l'année, la carte évolue en fonction de la saisonnalité, avec des suggestions qui changent toutes les semaines. Le plat signature de la Brasserie (hormis la choucroute), serait un dessert : l'**Île flottante à la Montargoise**, une base classique et très connue agrémentée de **pralines Mazet** (**confiseur** à Montargis), qui donne du croustillant et une touche 100% Montargoise !

Le choix du label « **Maîtres Restaurateurs** » s'est fait car ouvert à tous les professionnels (même les brasseries), pas uniquement les tables gastronomiques. Il met en valeur le savoir-faire et le travail des salariés. C'est aussi une façon de se démarquer et de montrer aux clients que le restaurant travaille des produits bruts et les transforme entièrement sur place.

肖像英语中文 Son Portrait Chinois

Le **Directeur de l'Hôtel Ibis – Restaurant « Brasserie de la Poste »** a joué le jeu du Portrait Chinois ! Le principe : répondre rapidement, en quelques mots pour mieux le connaître. Voici les réponses d'**Hervé PASQUIET** :

Le Bonheur parfait selon vous ?

Être dans une salle de restaurant



www.my-loire-valley.com
Pays : France
Dynamisme : 8



[Visualiser l'article](#)

- Le principal trait de votre caractère ?**
- La qualité que vous préférez chez un homme ?**
- La qualité que vous préférez chez une femme ?**
- La qualité que vous appréciez chez vos amis ?**
- Si vous étiez un sens ?**
- Si vous étiez une saison ?**
- Si vous étiez un pays ?**
- Si vous étiez un parfum d'enfance ?**
- Si vous étiez une couleur ?**
- Si vous étiez un animal ?**
- Si vous étiez un plat ?**
- Si vous étiez un instrument de musique ?**
- Si vous étiez un péché ?**

- et déguster le plat qu'on aime
- La combativité
- La franchise
- La sensualité
- La confiance
- Le goût
- Le printemps
- La Norvège
- Le miel
- L'orange
- Le chien
- Une côte de bœuf
- Un saxophone
- La paresse



Restaurant « Brasserie de la Poste – Hôtel Ibis » à Montargis
2 place Victor Hugo, 45203 Montargis Cedex
Tel. 02.38.98.00.68
Site : www.brasserie-delaposte-montargis.com

Plus d'information sur ce restaurant et sur les **Maîtres restaurateurs du Loiret** : www.tourismeloiret.com

une initiative



www.loiret.cci.fr



Agence de Développement et de Réservation Touristique du Loiret

www.tourismeloiret.com

– Crédit Photo : Ludovic Letot – My Loire Valley



Date : 06/03/2015

Heure : 13:45:29

Journaliste : Loïc Simon

www.my-loire-valley.com

Pays : France

Dynamisme : 8



Page 3/3

[Visualiser l'article](#)