

AUTOBIOGRAPHIE/PATRICK BROSSÉ

Je suis né le 03 février 1965 à Orthez dans les Pyrénées Atlantiques , marié et père de deux garçons âgés de 28 ans et 24 ans. Je suis Chef de cuisine consultant actuellement,et auparavant j'étais Chef des Cuisines à l'Hôtel ***** Villa Navarre à Pau depuis 2011,

J'ai grandi dans une famille modeste habitant une ferme en Béarn. Ma mère Gasconne fut agricultrice et mon père Béarnais fut à la fois agriculteur et salarié dans le BTP. Dans la ferme familiale, je me suis forgé le palais. Le Nord Béarn et la Chalosse représentent pour moi la mesure étalon des goûts originels. Du foie gras, du confit, des palombes, des cèpes, la garbure.....Pour se nourrir, il suffisait d'aller dans le jardin potager pour ramasser la salade, les haricots, les tomates, les courgettes, les piments etc... Et j allais pêcher les goujons, les brochets et les anguilles. Je tuais avec mes parents les canards, poulets, lapins et le cochon de la ferme,

A l'âge de 16 ans je suis entré à l'école hôtelière «St Vincent de Paul» à Pau où j'y ai obtenu mon CAP – BEP cuisine option 1,

En 1982, j'ai effectué mon service militaire dans la Marine Nationale

En 1983, je pars à Paris avec ma valise. Après avoir travaillé dans des restaurants traditionnels, je suis allé solliciter des établissements étoilés où je rêvais étant jeune d'y travailler. Malheureusement, j'ai essuyé beaucoup de refus.

A Paris de 1983 à 1990, j'ai travaillé dans les établissements réputés et étoilés du guide Michelin : «Le Relais Louis XIII» (75), «Le Doyen» (75), «La Ferme saint Simon» (75), «Le Royal Monceau Palace» (75), «Le Vista Palace» (06) et «Le Fouquet's» (75). Les Chefs de cuisine; Gabriel Biscay Mof/Manuel Martinez MOF /Philippe Jourdin MOF /Bruno Caironi /Philippe Marc/Jean Francois Lemercier MOF, Le Chef qui m'a le plus marqué dans ma carrière ,c'est la rencontre avec « Le Grand Monsieur » Jacques Maximin en 1988 lorsque ce dernier s'était attelé au Pavillon Le Doyen en tant Chef Consultant avec Philippe Dorange et Jean Francois Lemercier,

En 1990, je rachète «l'Auberge Saint Loup» à Orthez. Pendant treize ans, j'y ai travaillé et obtenu un BIB gourmand (guide Michelin), 14/20 (Gault Millau) et trois assiettes (Guide Hubert), mentionné sur le guide Champérad et le Bottin Gourmand.

En 2000 : Participation au concours Meilleur Ouvrier de France

En 2003, j'ai vendu mon restaurant (suite à un grave accident de la route)

En 2004, je rejoins l'équipe du groupe Stéphane Carrade (** Michelin) où j'ai géré les établissements «Les Pyrénées (les biens-Pensants)», «Les Terrasses de Beaumont» ainsi que l'organisation du service traiteur «Garingal» en tant que Chef des cuisines à Pau,

En 2008, je prends la direction des cuisines d'une institution Paloise «La Brasserie L'Aragon» à Pau jusqu'en novembre 2011.

De 2011 à 2016 : Chef de cuisine de l'Hôtel Restaurant «La Villa Navarre*****» à Pau.

DE 2016 à ce jour Chef Consultant ,avec un projet culinaire pour la rentrée 2018

En 2013 : Intronisation et Membre des disciples d'escoffier.

En 2015 : Participation à la réalisation du livre de cuisine «l'inventaire gourmand du Sud Ouest» et publié 7 recettes avec les produits du Pays du Béarn.

AUTOBIOGRAPHIE CERTIFIÉE EXACTE