

Laurent Huguet : le nouvel "Etchebest" Alsacien

Après 33 ans d'expériences en gastronomie étoilée, à tout juste 50 ans, Laurent Huguet, qui a été le chef d'Emile Jung au Crocodile, 3* Michelin à Strasbourg pendant 22 ans et le chef du Relais de la Poste à La Wantzenau pendant 6 ans, crée son entreprise; "Laurent Huguet Consulting. "Je suis heureux et épanoui", dit-il. "La société est officiellement créée depuis le 4 avril 2016 et je suis déjà sollicité pour des missions les 6 prochains mois", se réjouit-il.

Mais ce succès est le fruit d'un long travail, d'un projet mûri depuis le mois d'octobre 2015, d'une formation de deux mois de création d'entreprise faite en octobre dernier pour lui donner toutes les clés pour s'installer.



Laurent Huguet fait son marché chez Sapam ©L.Martin

Aujourd'hui, il propose aux chefs de cuisine et aux directeurs d'établissements du conseil, de l'audit et de la formation. "J'accompagne les chefs dans la création de leur carte, par exemple, l'établissement d'une fiche technique de recette ou la formation aux normes HACCP. Je fais du sourcing, de la recherche de fournisseurs, de la négociation de prix, du conseil aussi pour équiper une cuisine. Je suis le *couteau Suisse* de la cuisine", sourit-il "Je mets toutes mes compétences et mon réseau au service de mes clients et je m'adapte à tout type de cuisine", précise-t-il.

"Après 33 ans de métier, je connais les difficultés d'un chef seul en cuisine. Il n'a pas toujours le temps de former sa brigade pour progresser et il peut redouter "la page blanche" au moment de créer une nouvelle carte". Le nouveau consultant rassure : " J'ai un devoir de discrétion et préserve le secret professionnel. Je ne signe pas les cartes que je mets en place, sauf si c'est une demande du client".

"J'ai fait le choix d'une reconversion professionnelle, mais après 33 ans de métier, dont 22 années à la meilleure école du goût, celle d'Emile Jung, j'avais envie de transmettre", rajoute le Maître Cuisinier de France. "Cette nouvelle expérience est très enrichissante d'un point de vue humain", reconnaît-il et j'ai l'opportunité de toucher à tous les styles de restauration. J'ai toujours adoré travailler les produits et la cuisine Thai ou nord-africaine, je vais enfin pouvoir faire des propositions autour de ces saveurs qui me plaisent".

Aujourd'hui, Laurent Huguet s'épanouit dans sa nouvelle vie professionnelle. Il se racontait même dans les allées du salon EGAST en mars dernierqu'il serait le nouveau Philippe Etchebest Alsacien !

A suivre....

Par Sandrine Kauffer

Laurent Huguet Conseils

l.huguet@sfr.fr

06 14 90 49 42

lire aussi

Lire aussi l'ITW sur le blog de **Leila Martin "Je vais vous cuisiner"** et sa recette du Carpaccio de noix de Saint-Jacques, pickles de légumes et rougail de tomates www.jevaisvouscuisiner.com

Source :

<http://www.julienbinz.com>