



CHATEAU SAINT-MARTIN & SPA

COTE D'AZUR - VENCE - FRENCH RIVIERA

Parcours du Chef Yannick Franques

On peut être parisien de souche et raffoler du Midi de la France, de ses primeurs savoureux, de son ensoleillement à l'assiette, de ses sources d'inspiration frontalière, sans pour autant renier ses origines.

Tel est le défi culinaire que s'attache à relever Yannick Franques, 37 ans, Meilleur Ouvrier de France en 2004, dont l'expérience s'est forgée au fil des belles maisons étoilées sur l'axe nord-sud.

Après un apprentissage remarqué chez Joël Giraudot de La Tonnelle Saintongaise (à Neuilly) une première rencontre avec Christian Constant lui ouvre les portes du restaurant Les Ambassadeurs à Paris (Hôtel Crillon), comme commis, avant d'intégrer un an plus tard, l'équipe du restaurant Le Doyen.

En Mai 1995, une autre rencontre déterminante, celle d'Alain Ducasse, permet à Yannick Franques de découvrir les charmes de la Riviera. Il passe alors un an à Monaco – comme Premier commis au Louis XV – avant de remonter sur Paris comme Chef de partie à La Grande Cascade.

Janvier 1997 : Christian Constant le rappelle pour l'ouverture du restaurant Le Violon d'Ingres.

Puis c'est à nouveau Alain Ducasse qui le sollicite pour son Relais du Parc.

Yannick Franques alterne ainsi entre ses deux maîtres de cuisine jusqu'à ses retrouvailles avec Eric Frechon, ex-sous Chef de Christian Constant, qui dirige alors les cuisines de l'Hôtel Le Bristol.

S'ensuivent sept années d'étroite collaboration (de 1999 à 2006) au cours desquelles Yannick Franques gagne ses galons de Chef.

Janvier 2007 : Il redescend sur la Côte d'Azur (Hôtel Mirabeau à Monte-Carlo) et décide de s'y installer durablement en répondant à l'appel de Philippe Perle pour relever les nouveaux défis gastronomiques du Château Saint-Martin & Spa.