BIOGRAPHIE CHRISTOPHE MARGUIN

Une vocation née dès les premiers pas…

Issu de 4 générations de cuisiniers.ères qui officiaient derrière les fourneaux de la maison familiale des Echets, Christophe Marguin ne pouvait que suivre la digne lignée de ces ancêtres et devenir Chef Cuisinier.

Mais il n'a pas seulement succédé, il a aussi créé "son histoire"…

Passionné par son métier, gourmand autant que gastronome, il entame un parcours initiatique culinaire auprès de grands Chefs étoilés français et anglophones pour revenir en 1991 prendre les renes du restaurant familial quelques années plus tard avec son épouse Nicole.

De multiples récompenses et distinctions…

Plusieurs fois couronné (premier prix Prosper Montagné et Prix International Pierre Taittinger en 1996), ce chef emblématique est devenu au fil des ans un acteur majeur dans le monde de la gastronomie lyonnaise.

Investit dans de nombreux mandats associatifs – tant dans les Associations de professionnels de l'art culinaire que dans les organisations régionales -, participant chaque année au jury de multiples concours culinaires, ce chef engagé ce cesse de promouvoir la gastronomie et de transmettre ses valeurs aux nouvelles générations. Il s'engage désormais dans la vie politique locale afin de partager ses connaissances et son savoir.

Il est décoré de 5 distinctions nationales telles que :

- Chevalier de la Légion d'Honneur,
- Officier du Mérite National,
- Commandeur du Mérite Agricole,
- Officier des Palmes Académiques,
- Chevalier des Arts et des Lettres.

Un attachement sans limite pour Lyon et sa Région

N'ayant jamais caché sa passion pour la capitale des Gaule, il a quitté sa région natale de la Dombes en 2017 pour acquérir le Restaurant LE PRESIDENT situé sur les berges du Rhône – dans le 6 ème arrondissement de LYON.

Un nom prédestiné pour ce Chef Président de l'Association des Toques Blanches Lyonnaises depuis de nombreuses années, et pour laquelle il fut élu à l'unanimité Chef de l'année en 1997 par ses pairs nommés notamment Messieurs Paul Bocuse, Pierre Orsi ou Jean-Paul Lacombe…

Passionné d'échanges et de partages, il ne pouvait trouver meilleure enseigne pour s'installer à Lyon et écrire une autre page de son histoire gastronomique…

Il vous accueille désormais du Lundi au Vendredi, au déjeuner et au diner autour d'une carte qui évolue au fil des saisons et des produits du marché. Vous retrouverez également ses grands classiques tels que la Volaille de Bresse à la Crème et les grenouilles simplement sautées au beurre et fines herbes.