

PORTRAIT DU CHEF STEPHANE DEBRACQUE

Stéphane Debracque est né le 3 novembre 1967 à Argenteuil.

Il étudie à l'école hôtelière Jean Drouant et compte parmi ses professeurs Madame Dominique Brunet-Loiseau. Repéré par Michel Maincent Morel en 1984, année de l'obtention de ses diplômes, il contribue à l'élaboration de son livre « La Cuisine de référence ».

Après un parcours dans de grands restaurants prestigieux comme L'Hermitage des Loges et le traiteur événementiel parisien Delorme Enescot, il intègre en 1990 la maison Autret Paris en tant que Directeur de Laboratoire (le seul certifié ISO 22000 en Europe) où il encadre plus de 150 collaborateurs, sous les entités Autret Paris, Maxim's Traiteur et Galerie Culinaire Paris. Il y délivre une cuisine raffinée, élaborée dans le respect des produits soigneusement sélectionnés, une cuisine créative et surtout évolutive.

Passionné et talentueux, cet hyperactif de la cuisine décroche de belles récompenses comme le 1^{er} prix du concours de l'innovation en 2008 et le 2^{ème} prix en 2014 puis 2016.

Créateur culinaire pour différents magazines (Thuriès magazine, Grazia...), il partage ses recettes gastronomiques dignes des plus grands restaurants.

Stéphane orchestre 150 opérations par jour sur Paris et sa région. Il réalise également des ateliers culinaires pour la Tablee des chefs. On lui confie les conventions d'entreprises de la Garden party de l'Elysée, de l'Assemblée Nationale, de Roland Garros ou encore du Tour de France.

Cet amoureux des produits du terroir réalise environ 500 créations par an. Il aime se lancer des défis et innover en matière de goût. Lauréat au concours régional de l'innovation alimentaire avec ses yaourts aux légumes en 2017 et sa mozzarella prête à déguster en 2018, il vient de confectionner une toute autre création : le pain aux légumes 100% bio.

La créativité de Stéphane n'a pas fini de nous surprendre !