



Communiqué de presse

L'HOTEL MARRIOTT LYON CITE INTERNATIONALE a le plaisir d'annoncer la nomination de Monsieur Franck FANGET au poste de Chef Exécutif

Baignant dans l'univers des cuisines depuis son enfance, Franck FANGET s'est naturellement orienté vers ce domaine avec délectation.

Il débute en 1998 à l'Auberge des Cimes de Régis MARCON, 3 étoiles au Guide Michelin. En 2002, il devient Chef de Partie au restaurant d'Anne-Sophie PIC, également 3 fois étoilées.

Une expérience chez TROISGROS lui permettra d'accéder à la position de Sous Chef des cuisines au restaurant du Radisson Blu Lyon, dirigé par Christian LHERM.

Son expérience se forge à Monaco aux côtés de Marcel RAVIN, en 2010, au Monte Carlo Bay. Ainsi, en 2011, il participe à l'ouverture du restaurant l'Embarcadère à Lyon du Groupe Georges BLANC, en la qualité de Chef de Cuisine.

Chef ambitieux et accompli, il ouvre sa propre table en 2014, « Le Saint Martin », dans la région lyonnaise. Franck FANGET exprime cependant son envie de retrouver un établissement gros porteur, des brigades solides, du renouveau, et voit alors le restaurant Zucca comme un challenge aussi intense que passionnant.

« Ici, les objectifs sont renouvelés en permanence, c'est stimulant, cela nous sort de notre routine; de plus la cuisine italienne m'inspire, j'aime travailler les saveurs du monde, et celle-ci se marie parfaitement avec les techniques françaises. »

Alexandre LIBERGE, Directeur, ajoute :

« L'arrivée de Franck FANGET au sein du Marriott Lyon Cité Internationale est une réelle opportunité pour continuer à développer la cuisine du Zucca, ainsi que l'offre banquet de l'hôtel, fort de ses 1100 m² de centre de conférence ».

Le restaurant Zucca d'une capacité de 100 couverts et complété d'une terrasse spacieuse fait face au parc de la Tête d'Or.

