De la table à un chef privé



 # Nancy

C'est un tournant pour Anh Quoc, l'ancien chef de la table gastronomique fusion Cook-ki, récemment couronné parmi les meilleures tables étrangères de 2024 par Gilles Pudlowski. Né en Suisse de parents vietnamiens, Anh Quoc a su mêler ses racines familiales à la richesse de la cuisine française pour offrir une fusion singulière et pleine de saveurs, entre Lorraine et Vietnam.

Après une carrière diversifiée de plus de 26 ans, allant de ses débuts au Grand Hôtel de la Reine avec Michel Douville à son rôle de responsable événementiel culinaire pour l'Olympique Lyonnais, Anh Quoc a su se faire un nom dans le milieu gastronomique. Sa cuisine, toujours créative, et son approche de la fusion franco-vietnamienne ont séduit un large public.

Mais aujourd'hui, une nouvelle page se tourne. Sollicité par de grands groupes, il se retire du devant de la scène pour relever un défi encore plus excitant : devenir chef privé.

Avec son épouse à ses côtés, Anh Quoc se lance désormais dans des prestations sur mesure, créant des expériences gastronomiques uniques pour ses clients privés. Son expertise est désormais au service de ceux qui recherchent une cuisine raffinée, à la fois inventive et empreinte de tradition. Mais son savoir-faire ne s'arrête pas là : il est également un chef référent pour l'innovation culinaire, apportant son expertise aux grandes surfaces et à la restauration professionnelle, avec une approche basée sur l'innovation et la qualité.



Anh Quoc Le
Cook-ki Academy
Organisme de formation
QUALIOPI
Directeur et formateur
06 22 51 81 89
cook-ki.fr/academie/

gastronomique, d'exception !

Anh Quoc : Cook-ki Academy

Cook-ki Academy, fondée en 2022, vient compléter son parcours avec des formations professionnelles pour les acteurs de la restauration. Grâce à son organisme certifié "QUALIOPI", Anh Quoc accompagne les entreprises en cuisine, salle et sommellerie, tout en offrant des audits de qualité, la création de cartes et de menus, et des formations en management d'équipe.

Aujourd'hui, avec une palette d'activités riches et diversifiées, Anh Quoc, tout en restant fidèle à ses valeurs : passion, créativité et partage. Sa reconversion en tant que chef privé est un nouveau défi qu'il embrasse avec enthousiasme, prêt à mettre son talent au service des particuliers et des grandes occasions. Les gourmets et passionnés de cuisine peuvent désormais compter sur ce chef d'exception, qui sait allier tradition et modernité avec brio.

Texte TagMag





