



Photo DR

BRIGITTE GUIGNERY

Le **BLANC MANGER**, le bien manger

• THE BLANC MANGER, GOOD EATING!



RESTAURANT LE BLANC MANGER
1260 route de Cagnes
06480 La Colle Sur Loup
04 93 22 51 20
www.leblancmanger.fr

Née à Vernon, dans l'Eure, dans une famille dans laquelle l'art de vivre s'exprimait dans le bien manger, Brigitte Guignery est devenue chef de cuisine parce que c'est ce qu'elle a toujours voulu être, rejoignant ainsi son oncle, pâtissier en Normandie, contentant son grand père, lui-même restaurateur, mais au grand dam de son père qui aurait préféré des études « sérieuses ». Vocation précoce et affirmée aussitôt concrétisée par des études idoines, à l'Ecole Hôtelière du Touquet. La jeune Brigitte complétait ensuite son cursus par huit mois de gestion : une bonne idée quand on connaît la suite de sa carrière. Elle a d'abord commencé d'une manière très classique, faisant ses armes dans différentes maisons comme Le Coq Hardy à Bougival ou encore l'Archestrate, chez Senderens. C'est là qu'elle rencontrera Christian Métral, également en cuisine, avec lequel elle arrivera à Biot, au début des années 80, pour écrire une belle et longue page gastronomique de la région : 20 ans de réussite. Et c'est bien dans cette phase qu'elle a appris le métier de restaurateur, tour à tour maîtresse de maison, sommelière, gestionnaire (Les études ont servi !) et enfin pâtissière et cuisinière quand il faut tout savoir faire et surtout tout faire. Un atout quand elle se retrouvera seule et maintiendra l'étoile Michelin obtenue depuis longtemps. Avec cette nouvelle adresse sur La Colle sur Loup, acquise depuis six ans maintenant, c'est tout ce vécu, et l'expérience qu'il a généré, qui font sa réussite d'aujourd'hui. Très présente en cuisine où elle a été rejointe par son fils, Cyrille, adorant venir en salle présenter ses plats, conseiller les vins (Elle adore !), son sourire exprime le bonheur d'avoir toujours su qu'elle avait eu raison très tôt.

• Born in Vernon in the Eure, Brigitte Guignery always wanted to be a chef, encouraged by her uncle, pâtissier in Normandy and restaurant-owning grandfather (although her father wanted her to do serious studies). After finishing catering school in Le Touquet, she went on to do a management course, which proved well worth-while seeing the turn of her career. After the Coq Hardy in Bougival, the Archestrate where she met Christian Métral, she spent 20 years in Biot where she learned all the arts of running a restaurant as hostess, sommelier and manager. Later, she found herself alone with a Michelin star to uphold in La Colle-sur-Loup, mission accomplished. And it is here at the Blanc Manger where she has been for six years, that she works with her son Cyrille, enjoying being in the kitchen, the dining room, advising wines ... in a word happily doing all she ever wanted to do.