

VIVRE UN MOMENT D'EXCELLENCE

Si le bon goût semble être une qualité innée, dans tous les cas, Camille Choquart en a hérité très jeune et sa sensibilité pour l'excellence de l'art de vivre à la française s'est manifestée tôt. Elle l'exprime aujourd'hui en dirigeant la Maison de Bacon, nouvelle formule du célèbre temple de la gastronomie de la mer, sur le Cap d'Antibes.

Experiencing excellence - Some may say that good taste is an innate quality, but in any case, Camille Choquart was born into it and her love for the French Art de Vivre revealed itself early. It has brought her all the way to Cap d'Antibes, where she manages La Maison De Bacon, a new offering for all those who love seafood.

Son intérêt pour la grande cuisine, les arts de la table, Camille a pu le découvrir pendant les voyages qu'elle a le bonheur d'expérimenter très jeune : « Avec une maman hôtesse de l'air et un papa steward, nous avons beaucoup profité de cultures, saveurs différentes pendant leurs rotations : une passion était née ! ». Son penchant pour l'élégance et le glamour du chic à la française, personnifiés dans les uniformes de personnel navigant que portent ses parents ne sont pas étrangers à son intérêt pour cet art de vivre so french, symbole d'excellence et de bon goût. Ainsi, ses premiers choix d'orientation se tournent assez naturellement vers l'hôtellerie et la restauration. Originaire de région parisienne, Camille entame sa formation à l'Ecole Hôtelière de Meaux, « de loin, l'expérience qui m'a le plus marquée, le mieux formée, avec bienveillance et une grande relation de proximité ». En alternance à la table étoilée de Joël Robuchon, elle participe ensuite à l'ouverture de son Atelier, sur les Champs-Élysées. A l'institution Grégoire Ferrandi du 7^e arrondissement, elle obtient par la suite un BTS Hôtellerie Restauration Option Service & Cuisine, « le choix de l'opérationnel ». Elle mettra en application ses apprentissages au Park Hyatt, Palace de la rue Vendôme, pendant sept saisons, gravissant les échelons de la hiérarchie maison, pour conclure l'expérience au poste convoité d'assistante de direction.

« METTRE LA PASSION AUX COMMANDES »

Un projet trotte depuis longtemps dans la tête de Camille, qui ne fait pas mystère de son

tempérament carriériste : « Je m'étais fixé comme objectif de partir travailler à Vancouver ». En attendant de pouvoir s'envoler pour le Canada, une place de maître d'Hôtel pour un étoilé Michelin l'attend à Edimbourg.

Mais la pandémie rebat les cartes... Camille rejoint sa famille désormais installée sur la Côte d'Azur et après une enrichissante incursion de huit mois à la tête du Comptoir Gastronomique parisien de Yannick Alléno, se languit de pouvoir revenir exprimer ses talents sur la Riviera...

Que mijotent aujourd'hui les nouveaux propriétaires de la Maison de Bacon, navire de la gastronomie de la mer qui a bénéficié d'une extraordinaire réhabilitation ces six derniers mois ? « Ils souhaitaient une femme à la tête de l'établissement et je crois qu'ils recherchaient avant tout uneoureuse du métier tel qu'il est pratiqué depuis ses origines, pour mettre la passion aux commandes, sans oublier d'apporter une touche de modernité toujours bienvenue ».

La profession se féminise et de nombreux chefs veulent plus d'équité dans les équipes. Une tendance que Camille s'explique aussi par cette faculté -que l'on prête bien plus souvent aux femmes, de savoir marier avec objectivité rigueur et douceur, précision et délicatesse.

Elle, en toute humilité, se propose de rendre d'abord ses convives heureux : « C'est la moindre des ambitions que de vouloir faire passer un excellent moment à des gens qui font la démarche de se déplacer pour venir vous voir : on l'oublie trop souvent ! ». Et pour les inciter à toujours plus se déplacer, une seule recette à sa carte : celle de l'excellence.

Her love for cuisine, fine foods and fine wines grew through the multiple travels she was fortunate to embark on in her youth. "My mum was an air hostess, and my dad was a steward, so we were lucky to discover many different cultures, depending on their rotating schedule: I guess my passion stems from there!". Maybe the stylish outfits worn by cabin crew help explain her taste for elegance and chic with a glamorous French touch and her interest for a special kind of art de vivre, a symbol of excellence and good taste.

Thus, her first career moves were naturally directed towards the hotel and restaurant industry. Hailing from the region of Paris, Camille started her training at the Hotel School of Meaux, "by far the most marking experience for me, a top-notch education given with a lot of kindness and closeness". She interned at the Michelin star-studded Joël Robuchon restaurant, and later took part in the opening of the Atelier run by the same chef on the Champs-Élysées. Then, at the Grégoire Ferrandi institution of the 7th arrondissement, she went on to obtain a Hotel and Restaurant BTS, specialising in Service and Cuisine, "an operational choice". She relied on the skills she acquired at the Park Hyatt, a palace hotel on Rue Vendôme, where she spent seven seasons climbing the rungs, all the way up to the sought-after position of assistant manager.

"LETTING YOUR PASSION TAKE THE DRIVER'S SEAT"

Inside Camille's mind, which is clearly career oriented, a project had been growing. "I set myself the goal of working in Vancouver". In the meantime, she was hired as head waiter for a Michelin starred establishment in Edinburgh.

But then the pandemic struck... After an enriching stint at the head of Yannick Alléno's Comptoir Gastronomique in Paris, she was yearning to join her family in the French Riviera, where she would have the opportunity of showing off her skills.

What is in the works for the new owners La Maison Du Bacon, a venue specialising in seafood that has undergone extensive renovation work in the past six months? "They wanted a woman at the head of the establishment, and I think they were looking for someone who is passionate for the job as it has been practiced since its origins, and who would let that passion take the driver's seat, without forgetting a touch of modernity, which is always welcome".

There are more and more women in this line of business, and many chefs want equal gender representation in their teams. For Camille, this trend might be explained by the talent - most often held by women - of combining ingredients objectively, with discipline and gentleness, with accuracy and with sensitivity. Her first goal is to make her guests happy: "Of course I want the people who've made the effort to come and see us to have the best experience possible, it is what it's all about!". In order to incite them back, again and again, there is but one item on her menu: excellence.

Indiscrétions

Elle changerait de métier ?

« Je me lancerais peut-être dans l'élevage de chiens »

If she had to switch careers?

"I would go into dog breeding, perhaps".

Une nouvelle marotte ?

« Je vais m'essayer à la céramique : les arts de la table me passionnent ! »

A recent hobby?

"I'd like to try pottery: I love anything that goes on a table!"

Un coup de cœur de la Maison de Bacon

« Le loup en croûte : incroyable ! »

A favourite dish served at La Maison du Bacon

"The crusted wolffish, it's out of this world!"



MAISON DE BACON

Maison de Bacon
664 Bd de Bacon
Cap d'Antibes
04 93 61 50 02
maisondebaccon.fr

A full-length portrait of Camille Choquart, a woman with long, dark, wavy hair, smiling warmly at the camera. She is wearing a light olive-green military-style jacket with a zipper front and two large chest pockets, over a black lace-trimmed top. Her pants are black leather with a matching belt. She has her hands in her pockets. The background is a plain, light grey.

Camille CHOQUART

MAISON DE BACON

“ C’est la moindre des ambitions que de vouloir faire passer un excellent moment à des gens qui font la démarche de se déplacer pour venir vous voir : on l’oublie trop souvent ! ”