

## Pierre Sahut (FR)

La Gauloise

24 de Junho



**P**ierre Sahut é natural de Cahors, uma pequena vila no sudoeste da França, terra das trufas pretas, do “foie gras” e de bom vinho. O seu interesse por estes maravilhosos produtos foi-lhe inculcado pelos pais e avós, eles próprios agricultores. Sahut decide enveredar pela sua verdadeira vocação - a cozinha - e inscreve-se na escola-hotel Quercy Perigord permanecendo aí até 2003, quando finaliza o secundário.

Estagiou no restaurante Louis XV, no Mónaco, onde descobriu o mundo de Alain Ducasse. Durante sete anos dedica-se de corpo e alma ao trabalho passando por restaurantes de referência como Plaza Athénée, Spoon, Torre Eiffel e Dorchester, em Paris e Londres. Para além de Ducasse, Sahut também teve o privilégio de trabalhar com Stéphane Gaborieu o “Meilleur Ouvrier de France 2002”. Decide então continuar a aprofundar ainda mais os seus conhecimentos e junta-se à equipa de Royal Monceau-Raffles em Paris, por algum tempo.

Atualmente Pierre Sahut é Chef Executivo no restaurante La Gauloise, uma instituição com história em Paris, onde passaram com frequência figuras francesas de referência, como o ex-presidente francês François Mitterrand. Neste novo desafio Pierre desenvolveu uma ementa simples porém elegante, inspirada pelos magníficos produtos nacionais que são cozinhados com um toque especial: amor.