Aurélien, chef du restaurant le 20

Ce dynamique trentenaire formé à l'électro-technique, a pris un virage à 180° et est devenu chef de son restaurant : Le 20 à Taverny. Fort de son succès, c'est une cuisine traditionnelle française, élégante et faite de produits frais qu'il propose. Il nous raconte son parcours.



Depuis quand vivez-vous à Bessancourt ?

J'ai grandi ici dans le quartier des Brosses et Malais, je ne connais que ça ! Tout mon entourage et mes proches vivent ici, c'est pour ça que je suis bien dans cette ville.

Comment avez-vous découvert le métier de la restauration ?

J'ai fait un Bac pro électro-technique, puis j'ai travaillé dans le bâtiment et l'électricité. Je n'avais aucune expérience dans la restauration avant d'ouvrir mon restaurant ! Cuisiner a toujours été une passion, je cuisine depuis que je suis petit. Ouvrir mon restaurant était mon rêve, qui n'a pas été facile à réaliser, je dois beaucoup à ma famille et mes amis qui m'ont énormément aidé.

Vous avez ouvert votre restaurant à Taverny. Avez-vous d’autres projets pour la suite ?

Tout à fait, ça fera 5 ans au mois octobre, je n’ai aucun regret. Tout se passe bien, même si le Covid a porté un coup, ça a changé les habitudes des français, qui ne vont plus au restaurant comme avant. Mais ça ne m’arrête pas et ce qui me plaît c’est le lancement de nouveaux concepts.

Par exemple, j’ouvre un restaurant à Pontoise uniquement de poisson, contrairement au 20 qui est centré sur la cuisine traditionnelle française avec un pôle pizza.



s croient en eux, c’est le principal”