

Fabrice Forget, un Vélizien aux manettes du restaurant de l'Ecole Ducasse

AKTUALITÄT

ENTSPANNUNG KULTUR

Montag, 1. September 2025

Fabrice Forget, un Vélizien aux manettes du restaurant de l'Ecole Ducasse

Directeur de salle en charge de la formation chez Adour, restaurant gastronomique d'immersion de l'Ecole Ducasse, Fabrice Forget Vélizien de cœur, transmet aujourd'hui sa passion pour les arts de la table et la française. Rencontre avec ce professionnel passionné.



Une passion mijotée dès l'enfance

Depuis son plus jeune âge, Fabrice a baigné dans la marmite. Avec un père chef de cuisine, il grandit entre les fourneaux et les fourchettes, en immersion totale dans l'univers bouillonnant des cuisines et des brigades de salle. Dès 12 ans, il le sait, il travaillera dans un restaurant. Il s'oriente donc très jeune vers l'hôtellerie-restauration avec un CAP et l'école de Paris des Métiers de la Table, suivi d'un BEP, du Bac puis d'un BTS et l'Ecole Ferrandi. A travers ces 7 années d'apprentissage, Fabrice touche tout avant de s'orienter vers la salle, par amour pour le contact humain et avec l'envie de partager et de faire vivre aux clients une expérience culinaire unique qui va au-delà de l'assiette.

Il fait ses premières armes au Grand Hôtel InterContinental de Paris, où il occupe de nombreux postes, du bar au restaurant, en passant par le stewarding, le room service et les banquets. Après 15 ans de carrière, le covid bouleverse tout et amène des questionnements. Fabrice Forget adore toujours son métier et il veut plus que tout le transmettre. « L'hôtel, je prenais beaucoup de plaisir à transmettre à nos apprentis et stagiaires. La formation, c'est la base pour assurer une relève qui sera à la hauteur de ce qu'on peut offrir à nos clients. Nous avons un métier de passion, et c'est cette passion qu'il faut transmettre en premier lieu. Pour moi, ce métier est tellement beau qu'il faut pouvoir le diffuser de la plus belle manière possible, nous a-t-il confié. »

Une transmission du savoir ♦ l'honneur

Il rejoint donc Adour, restaurant d'immersion rattaché ♦ l'Ecole Ducasse, situé ♦ quelques mètres de Volizy-Villacoublay entre Thalès et Dassault Systèmes. Il transmet aux élèves venus du monde entier des valeurs telles que l'importance de l'accueil, la bienveillance et son expertise du monde du luxe, un rôle essentiel pour lui.

Fabrice a ♦ cœur de diffuser son savoir avec le plus de passion possible, volonté ♦ partagée par le chef Alain Ducasse, qui souhaite former les chefs ? managers, entrepreneurs et citoyen de demain?, qui consomment et produisent autrement. Des valeurs de saisonnalité ♦ et de naturalité ♦ récompensées par le label Ecotable obtenu par le restaurant en 2024.

Au service du savoir-faire français

Ce label, mais surtout la reconnaissance et le parcours des élèves passés dans sa salle font sa fierté : ♦ Je perçois leurs retours comme un aboutissement de mon devoir. Je pense qu'aujourd'hui j'aurais du mal ♦ me défaire de cette transmission, c'est quelque chose qui m'anime ♦ normalement ♦. Son rôle de directeur de salle lui permet également d'enseigner l'art de la sommellerie. Un domaine exploré d'abord comme un simple passe-temps, puis de façon professionnelle avec une certification du WSET, attestant de sa connaissance approfondie du monde des vins. ♦ C'est un de mes professeurs qui m'a transmis cette passion, et m'a fait comprendre que le vin n'était pas une science figée. ♦ Aujourd'hui, la boucle est bouclée puisque Fabrice Forget, lui aussi, a pu transmettre cet amour de la sommellerie ♦ un de ses apprentis, devenu Meilleur Apprenti de France en Sommellerie.

En salle comme en classe, son amour du métier et sa rigueur du monde de l'hôtellerie de luxe ne le quittent pas. Que ce soit pour les djeuners d'affaires ou pour les dîners, Fabrice Forget et son équipe veillent ♦ ce que chaque client vive pleinement l'expérience gastronomique d'Adour.

♦ *Samantha Gravillon*