



## Nicolas Darnauguilhem

Restaurant Le Neptune  
1204 Genève



Français né à Genève, Nicolas Darnauguilhem noue sa vocation pour la cuisine dès l'enfance au contact des jardins, de la chasse et des fourneaux de ses grands parents. Il fait un apprentissage de cuisine et de pâtisserie puis continuera avec L'Ecole Hôtelière de Genève. Il a beaucoup voyagé, à 20 ans il s'occupe d'un petit restaurant au Costa-Rica, puis l'Asie, et finalement la Belgique où il ouvre son premier restaurant appelé Neptune. Neptune fait mouche ! On le compte parmi les pionniers du mouvement de la bistronomie. Aujourd'hui, il est de retour à Genève avec son Neptune, un restaurant nappé où l'on n'a pas peur de bousculer les codes ! L'incroyable diversité des Alpes à l'honneur, la cuisine y est pure, dense et équilibrée et parfois même déstabilisante.

<http://leneptune.ch>

## INGRÉDIENTS

## PRÉPARATION

Ici prochainement la recette de Nicolas Darnauguilhem.

**Bonne dégustation !**

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE