

# La Table

**D'aussi loin que je peux me souvenir, j'ai toujours eu une attirance envers l'alimentation, l'innovation culinaire et le plaisir de la table.**

**Mon père était pâtissier et j'ai très tôt mis "la main à la pâte" et découvert ce monde merveilleux des arômes, de la création artisanale et du goût pour les croissants chauds...**

**De formation scientifique, j'ai travaillé plus de 15 ans comme Commercial Export dans le domaine de la chimie moléculaire dans un monde quelque peu inodore et sans saveur.**

**La cuisine c'est aussi de la chimie ( on parle aujourd'hui de cuisine moléculaire ) et j'ai décidé de me consacrer pleinement à ma nouvelle passion en créant « La Table ».**

**Ce nom de « La Table » représente pour moi comme pour beaucoup, l'endroit par excellence du partage, de la convivialité et du plaisir.**

**En plus de mon activité de cuisinier à domicile, je donne des cours de cuisine pour adultes et pour les enfants du lycée français d'Oslo.**

**Mes élèves et moi-même rêvons de réaliser "notre ratatouille" car je suis convaincu que la cuisine et la pâtisserie sont intimement liées à la gourmandise et aux émotions gustative de l'enfance.**