



## FRANÇOIS PARVEAU ET HSUI-LING FAN

« *La recette de la réussite* »



François et Hsiu-Ling habitent un quartier résidentiel au cœur de Taipei, situé dans un écrin de verdure. C'est dans leur appartement luxueux qu'ils travaillent ensemble depuis quelques mois. Hsiu-Ling, 36 ans, est taiwanaise. François, 28 ans, est français. Aujourd'hui mariés, c'est à l'Institut Paul Bocuse qu'ils se sont rencontrés...

Depuis tout petit, François est un touche à tout, curieux et créatif. Habitué à cuisiner depuis l'enfance, il aime recevoir et faire plaisir. Sa famille et ses amis, visiblement persuadés de son talent, l'encouragent à se lancer. Ainsi, après avoir étudié les arts appliqués et l'architecture qui le passionnent, il décide de se lancer sérieusement dans les arts culinaires. Comme François est également perfectionniste, il choisit l'IPB qui « dispense la meilleure formation dans les métiers de la restauration. J'y ai trouvé tout ce que je pouvais y espérer ! ». Et c'est non sans fierté qu'il se remémore son stage de six mois à Eugénie les Bains, dans ce qu'il estime être « la plus belle maison de France, celle d'un esthète : Michel Guerard ! ».

Comme François, Hsiu-Ling s'est laissée le temps de la maturité pour s'orienter finalement vers les arts culinaires. Diplômée de Sciences Politiques de l'Université Nationale de Taiwan, elle travaille pendant sept ans dans le contrôle aérien puis deux ans dans le commerce international et les relations publiques. En quête d'un métier plus créatif, elle décide de se lancer dans les arts culinaires, un rêve depuis son adolescence. Elle entre à l'IPB un an avant François et c'est à la remise des diplômes de première année qu'ils se rencontrent.

Fin août 2005, ils décident de s'installer à Taiwan où ils donnent d'abord des cours de pâtisserie pour amateurs et professionnels. Par l'intermédiaire d'une amie sortie également de l'IPB, Hsiu-Ling et François font la connaissance d'une personne qui devient leur mécène. Il leur facilite l'accès à un très bel appartement, dans lequel ils habitent aujourd'hui, pour y recevoir leurs clients. Leur concept : « les clients viennent savourer une cuisine française haut de gamme et se sentent comme à la maison ».

Les projets ne leur manquent pas et comme tout leur réussit, la prochaine étape pourrait bien être Shanghai... A suivre...



**INSTITUT PAUL BOCUSE**  
**HOTELLERIE & ARTS CULINAIRES**  
LYON FRANCE