

## Le déjeuner du dimanche de... Benjamin Patou



### Benjamin Patou. SDP

Il passe volontiers la main à son épouse pour des «*frichtis de qualité, à partir d'excellents produits bruts*».

Il ne pérore pas, mais ne cache pas sa satisfaction d'avoir fait en dix ans du [Moma Group](#) (1 200 salariés, 22 établissements) un spécialiste reconnu dans les métiers de l'hospitalité et de la restauration. Recette du succès? Des lieux stratégiques, une déco soignée, une ambiance et, bien sûr, de bons chefs. Un art qu'il admire sans le pratiquer. Le dimanche, [Benjamin Patou](#), dont les talents de cuisinier se limitent à préparer des oeufs brouillés pour ses filles ou des toasts de Maviar (oeufs de cabillaud fumés) de chez [Petrossian](#), passe volontiers la main à son épouse pour des «*frichtis de qualité, à partir d'excellents produits bruts*».

Lorsque le couple est dans son chalet du Grand-Bornand, c'est omelette baveuse au jambon, reblochon, légumes du jardin apportés par Marc Veyrat pour tout le monde. Simple, mais pas banal! Parmi les plats d'Émilie, se retrouvent la saucisse de Morteau, les veloutés de champignons ou de courge, le crumble à la mirabelle... Et quand la petite famille va au restaurant, elle se réunit aux Vapeurs, à Trouville. Et à Paris, chez Andia ou au [Café Lapérouse](#), adresse du groupe qui doit s'implanter à Londres et Miami l'an prochain.

