

DOSSIER DE PRESSE

FRANCK CICOGNOLA

Après un apprentissage effectué au Rescator à Cannes, Franck Cicognola a fait ses armes au célèbre "Oasis" à la Napoule de Louis Outhier durant 3 ans, puis il s'expatrie en Ecosse pour élargir ses compétences.

De retour sur la côte d'Azur en 1988, il passera respectivement de la "Coupole" de Monaco, au "St Paul" avec Régis Bulot, président des Relais et Châteaux qui lui donnera sa première place de chef cuisinier à 26 ans.

Soif de découvertes, il officiera auprès de grands chefs tel M. Christian Willer à la "Palme d'Or", M. Francis Chauveau à la "Belle Otero" à Cannes.

En 1993, il ravit le palais du Président François Mitterrand à la "Cerisaie" de Céret à l'occasion de l'inauguration du Musée d'Art Moderne et décroche au bout de deux années un Macaron au Guide Rouge.

Au "Lys d'Or" au cap d'Antibes, il reprend en 6 mois son 16/20 au Gault et Millau déjà décroché à Céret.

Ce jeune chef de talent ne manque aucun voyage culinaire et participe chaque année à la "Semaine du Goût" dans les écoles, avec la "SBM Hôtel et Casino" il part promouvoir la cuisine Française au Venezuela et en Equateur.

Le Gault et Millau l'a même choisi lors d'un concours pour représenter dans sa région la fête gastronomique des fruits et légumes.

Pendant quatre années aux fourneaux de « La Ferme de Mougins », il deviendra membre actif de nombreuses associations telles que les « Toques Blanches International », « l'Académie Culinaire de France » et y organisera avec l'Association des Pâtisseries de Restaurant de la Côte d'Azur le Repas des Desserts 2000.

En 2002, Franck Cicognola reprend les cuisines de la "Vignette Haute" et va donner à cette belle auberge médiévale une cuisine gastronomique de qualité à la hauteur de ce lieu magique.

Directeur des réceptions chez Private Catering pendant 5 ans. Il fait ses preuves en tant que manager et meneur d'homme. Il est à l'origine des cartes et menus des trois divisions de la société, aviation, avitaillement et bien sur réceptions.

Depuis septembre 2009 c'est un nouveau défi qu'il relève en tant que directeur de production chez EFFIGY le Traiteur Etoilé. Rajoutant de nouvelles cordes à son arc, il redessine le laboratoire de production pour en faire un outil agro-alimentaire

CEE digne des plus belles cuisines gastronomiques. Créatif dans l'âme il participe activement au concept de la boutique de Cannes en août 2010.

Artiste derrière le piano il réinvente ses recettes et les adaptes afin d'amener la qualité des produits servis a un niveau jamais atteint aujourd'hui dans le monde du traiteur.

En 2012, Franck Cicognola crée son entreprise avec un ami du métier. Ils mettent tout leur savoir-faire à la disposition des professionnels et des particuliers au travers d'audit, de formations et de cours de cuisine. Fort de son expérience il fait du consulting en création, en recherche et développement pour de grands groupes industriels tel que Liebig.

Il crée une gamme de produits destinés à l'aide aux chefs de cuisine sur les yachts de grande plaisance, villa et restauration gastronomique.

Après un court passage dans le groupe PAVILLON en tant que chef exécutif ou il a à sa charge toute la production des sites de la société qui en comprend huit au total en partant des prestations comme le stade Vélodrome de Marseille, le nouveau stade Allianz Riviera de l'OGC Nice, les résidences Pierre et Vacances, Café LLorca de Monaco, Golf club MMV et bien sur toute la partie Traiteur.

Depuis des années qu'il le voulait c'est en mai 2015 qu'il achète cette belle bâtisse, qui était déjà un restaurant, sur la place du Château a Mouans Sartoux.

Après quelques rénovations et transformation de la cuisine, Franck Cicognola vient « enfin » de réaliser son rêve et crée « Mon Petit Resto ». Il travaille des produits frais, de saison et de qualité dans le plus simple respect du métier. Sa cuisine est inventive et créative car il change sa carte tous les deux jours.

Cet amoureux de la cuisine faite minute peut enfin donner la mesure de son talent sans entraves.

Le 5 octobre 2016, Franck CICOGNOLA se voit remettre le titre de Maître Restaurateur par Téo Mansi et Monsieur le Maire Pierre Aschieri, ceci venant confirmer le gage de la qualité des produits utilisés et de son engagement envers les producteurs locaux.

En 2018 l'année commence bien puisque « Mon Petit Resto » entre dans l'association d'Alain Ducasse « Les Collectionneurs » anciennement « Châteaux et Hôtel Collection ».

En Février « Mon Petit Resto » décroche « l'assiette » dans le Guide Michelin et fait de même reconnaître Mouans Sartoux dans le Guide Rouge, ce qui n'avait pas été fait depuis 20 ans.

Une bien jolie table comme on les aime, à la fois pointue, conviviale et créative, à tester de toute urgence.