



ECONOMIE

"Je suis impatient !"

Installé sur le Grand Périgueux, Cyrille Comte, riche d'une expérience de près de 30 ans dans le domaine de la restauration et la pâtisserie, travaillera le 26 juillet 2024 sur les quais de la Seine pour l'ouverture des JO Paris 2024 où 250 000 personnes sont attendues. "Je suis excité et j'ai hâte d'y être !". Son parcours, son état d'esprit... Il raconte tout !

Publié le 22 juillet 2024

Une expérience unique dans une vie !

"Je suis excité !"

"Je suis impatient, excité, j'ai hâte d'y être". A 53 ans, Cyrille Comte participera à l'ouverture des JO Paris 2024. "J'avais envoyé ma demande en septembre 2023, lorsque j'ai reçu la confirmation en décembre 2023, je n'ai pas dormi de la nuit ! C'était un très joli cadeau de Noël"

"Beaucoup de contraintes"

A quelques jours de partir pour Paris, Cyrille Comte savoure sa chance, tout en étant pleinement conscient des contraintes de l'expérience qu'il s'apprête à vivre.

"J'adore ce métier, le challenge et c'en est un". 250 000 personnes sont attendues. Les contraintes sont gigantesques pour cette journée placée sous une sécurité absolue et beaucoup de confidentialité.

Pour la cérémonie d'ouverture, il ne concoctera pas quelques unes de ses spécialités comme le canard, le foie gras ou la volaille façon Paul Bocuse, mais sera sur la partie boisson, bar. Ce sera plus "simple".

"Adrénaline"

Aujourd'hui, je sais que l'adrénaline va me faire tenir de 9h à 1h du matin avec un très gros rush de 16h à 23h. Mais je suis tellement heureux, je vais me laisser porter par l'événement !"

Un savoir-faire cultivé avec passion

Un riche parcours professionnel

L'amour du métier

Cyrille Comte a toujours aimé la cuisine "Mes grands-parents étaient agriculteurs et ma grand-mère cuisinait énormément. Je lui ai dédié mon 1^{er} food truck en l'appelant Mémé Marie" se souvient-il.

Cyrille Comte intègre l'une des meilleures écoles de cuisine en France, l'école de gastronomie et de management Ferrandi à Paris. Nous sommes au milieu des années 80. Il en garde un "souvenir extraordinaire".

Expériences à l'étranger

Il travaille à l'étranger notamment au Maroc et en Suisse, à Genève surtout, avant de transmettre sa passion.

Il devient en effet enseignant dans une école hôtelière à Paris. Il achète 1, puis 2, 3 commerces et crée son entreprise boulangerie/pâtisserie/traiteur. "J'ai adoré transmettre mais j'aime tellement cuisiner !" reconnaît Cyrille Comte. Il décide en 2017, pour des raisons personnelles, de se relancer avec une nouvelle entreprise installée à Coulounieix-Chamiers, sur le Grand Périgueux où il dispose d'un grand laboratoire de fabrication.

Street Food en Mouvement

Son savoir-faire séduit. Au cours de sa carrière, Cyrille Comte Avec "A table, l'atelier gourmand" il intègre rapidement Street Food en Mouvement, la restauration moderne urbaine, mobile et de qualité. "C'est une vraie opportunité". Plus de 150 food trucks, triporteurs et comptoirs adhérents sont présents partout en France. Pour la cérémonie d'ouverture aux JO de Paris 2024, Cyrille Comte en sera un bel ambassadeur.



Le Grand Périgueux entretient un lien fort avec le monde économique. Vous souhaitez créer votre entreprise, rechercher un terrain pour l'implanter, changer de local, recruter... le Grand Périgueux dispose de services pour vous accompagner (<https://www.grandperigueux.fr/au-quotidien/economie-et-emploi>).



255 rue Martha Desrumaux
24000 PÉRIGUEUX

ALLO AGGLO
05 53 35 86 00

[> CONTACT](#)