

Patrick FREGNI

Il a été en France pendant 11 ans (1986 - 1997), années durant lesquelles il a acquis toutes les connaissances du métier de Chef en travaillant pour les plus grands palaces de la Côte d'Azur. De ce fait, il a aussi profité de l'expérience quant à l'élaboration et l'organisation de grands événements (Festival du film de Cannes, Grand Prix F1 de Monaco, etc.);

Les 6 premières années passées au Québec (1997 - 2003) durant lesquelles il a acquis une expérience pertinente pour avoir contribué à la reprise d'un restaurant en faillite à La Malbaie (Auberge les Sources), au développement et à la rentabilité de celui-ci et à gagner un grand prix du tourisme régional en catégorie cuisine. De 2003 à 2005, il a démarré un restaurant à Baie St Paul (La Maison d'Affinage Maurice Dufour inc.) qui a connu de nombreux éloges de critiques gastronomiques. De plus, depuis 2003, il est membre secrétaire trésorier de la table Agro- touristique de Charlevoix.

En 2006, il a ouvert le Restaurant Au 51 avec son épouse Céline qui a connu plusieurs reconnaissances depuis.

En 2008, c'est l'ouverture de son atelier culinaire avec ses 2 associés Vincent Coulange et son épouse Gabriela Merelo.

Le but du Culinarium est la transformation de produits régionaux en plats à emporter, pâtisseries, etc. et la promotion de ces derniers.

Liste des reconnaissances :

- Lauréat national Argent Grand prix du tourisme Québécois catégorie mai 2009 Développement restauration;
- Lauréat régional Grand prix du tourisme Québécois mars 2009
- Lauréat Entreprise en Émergence Chambre de Commerce novembre 2008
- Lauréat Développement local et restauration Gala Méritas Chambre de commerce de Charlevoix novembre 2008
- Lauréat Restauration Gala méritas Chambre de Commerce novembre 2007
- Lauréat régional et national Jeunes Entrepreneur CLD 2006