

## Alexandra Roy

Depuis mon enfance, la nourriture a toujours été une véritable passion. Dès la fin de mes études secondaires, j'ai poursuivi une technique en gestion de la restauration à Mérici, déterminée à approfondir mes connaissances dans cet univers fascinant.

Dans le cadre de ma formation, j'ai eu l'opportunité de faire des stages à L'Initiale et au Panache, où j'ai ensuite travaillé pendant deux ans. C'est au Panache que ma vie a pris un tournant décisif, puisque j'y ai rencontré mon partenaire de vie, Charles Provencher-Proulx, ainsi que notre associé, Guillaume St-Pierre. Après cette expérience enrichissante, j'ai rejoint l'équipe de La Planque lors de son ouverture, mais l'appel de l'aventure et de la découverte m'a poussé à entreprendre des voyages avec Charles afin d'enrichir notre savoir-faire culinaire. Ensemble, nous avons travaillé dans des établissements tels que le Lucas Carton à Paris, Accords à Montréal et La Table du Connétable à Chantilly. Ces expériences nous ont permis d'affiner nos techniques et d'apprendre aux côtés de grands chefs.

C'est suite à cette période que nous avons eu la chance d'être nommés chefs du restaurant éphémère La Bonne Étoile, où nous avons réalisé pour la première fois la création complète d'un menu. L'idée de Melba est née lors de cette aventure, à la suite d'une rencontre avec Guillaume St-Pierre.

Aujourd'hui, Charles, Guillaume et moi sommes co-propriétaires de ce petit restaurant d'inspiration française. Charles et moi travaillons ensemble afin d'élaborer un menu qui reflète nos valeurs et notre amour pour la cuisine.