

MICHELIN FRANCE 2021. Formation d'origine des étoilés de l'année.

Listing réalisé en exclusivité par Pierre Berthet, président de l'Unatech – Union européenne pour la promotion des formations techniques dans les métiers de l'hôtellerie. IL A DIT : Gwendal Poullennec, directeur international : « Grâce à l'engagement de professionnels investis, le cœur de la gastronomie continue de battre fort ». Nos cordiales félicitations à :

***** Alexandre Mazzia (Marseille),-** Lycée des métiers Santos Dumont Saint-Cloud ; **** Cédric Deckert** – La Merise Laubach. Cefppa d'Illkirch-Graffenstaden ; **Hélène Darroze-** Marsan- Au louis XV –Alain Ducasse Monaco, *** Eric Prowalski** – La Rotonde des Trésoms Annecy-Lycée hôtelier de Talence ; **Vincent Favre Félix** – Annecy – CFA de Groisy ; **Aurélien Mérot** –auberge du cep Fleurie – Lycée Saint-Exupéry de Bellegarde-sur-Valserine ; **Julien Thomasson** – La Table de la Mainaz –Gex – Lycée hôtelier Hyacinthe Friant à Poligny, CFA du Roannais à Mably ; **Carlos Camino** – Miraflores Lyon – Lycée hôtelier François Rabelais à Dardilly ; **Maxime Laurensen** – Rustique – Lyon, CFA Ardèche Nord Annonay ; **Stéphane Froidevaux** – Fantin Latour Grenoble – CFA régional des métiers et de l'artisanat, campus du Gap ; **Rodolphe Regnauld** – Auberge du Pont – Pont-du-Château – Lycée hôtelier de Dinard – Lycée professionnel Louis Guilloux à Rennes ; **Jean-Michel & Clément Bouvier** – La Table du Panoramic Tignes – Le Fontanil à Saint-Alban- Laysse - & Clos d'or à Grenoble ; **Angelo Ferrigno** – Le Cibo Dijon – CFA La Noue (Côte-d'Or) ; **Sébastien Martinez** Le Moulin de Rosmadec – apprentissage ; **Bastien Gillet** – Auberge Pom'Poire – Azay-le-Rideau – CFA de Tours ; **Julien Médard** – L'Ardoise du marché Boulleret CFA de Blois ; **Alexis Letellier** La vieille Tour – Cellettes –CFA Nantes Loire Atlantique ; **Jérôme Roy** – Opidom –Fondettes- Lycée des métiers Albert Bayet Tours ; **Ludovic Kientz** Au Gourmet –Drusenheim - Cefppa Adrien Zeller Illkirch-Graffenstaden ; **Guillaume Scheer** – Aux Plaisirs gourmands –Schiltigheim – Lycée hôtelier Alexandre Dumas Illkirch Graffenstaden ; **Romain Brillat** – Au Crocodile Strasbourg – École hôtelière de Thonon-Les-Bains ; **Gilles Leininger** – Le Jardin secret – La Wantzenau – Cefppa d'Illkirch- Graffenstaden ; **Matthieu Boutroy** – Le Cerisier – Lille – Lycée hôtelier du Touquet ; **Guillaume Guibet** – Le Verbois Saint-Maximin Lycée hôtelier du Touquet ; **Jason Gouzy** – Pantagrue Paris 2^e – Lycée des métiers de Bazeilles- Ferrandi Paris ; **Assaf Granit** – Paris 2^e Shabour – autodidacte ; **Pierre Gagnaire** – Paris VIIe – Gaya – apprentissage au restaurant Juliette (Lyon) ; **Sébastien Sanjou** – (Trente-Trois (Maison Villeroy) Paris 8^e – Lycée hôtelier de Biarritz ; **Mory Sacko** Mosuke – Paris XIVe) Lycée Antonin Carême Savigny-le-Temple , CFA de l'Utec, Marne-la-Vallée ; **Enrique**

Casarrubias – Oxte – Paris XVIIe) ; **Baptiste Renouard** Orhre Rueil Malmaison – BEP & Bac pro en alternance à Ferrandi Paris, **Gabin Bouquet** Le Donjon (Domaine Saint-Clair) Etretat – Lycée Clément Ader à Bernay ; CFA Marcel Sauvage à Mont-Saint-Aignan ; **Guillaume Veyssière** Les Sources de Fontbelle Angoulême Cifop Angoulême ; **Claire Vallée** ONA –Arès – autodidacte ; **Alexandre Baumard** – L’Observatoire (Le Gabriel) Bordeaux École hôtelière de Saumur ; **Marc-Antoine Lepage** Les Foudres Cognac –Cifam Nantes ; **Guillaume Leclere** – Leclere – Montpellier Ecole hôtelière Gustave Eiffel à Reims ; **Daniel Lutrand** Pastis Restaurant – Montpellier – Lycée hôtelier Sain-Joseph de Villefranche-de-Rouergue ; **Laurent Cherchi** Reflet d’obione – BEP cuisinier & Cap pâtissier à l’école hôtelière d’Avignon ; **Nicolas Fontaine** Duende (L’Imperator) Nimes – Lycée hôtelier du Sacré-Cœur à Saint-Chély d’Apcher EMTH de Béziers ; **Eric Mignard** Le Castel Marie-Louise La Baule – Ecole hôtelière de Dardilly ; **Mathieu Pérou** Manoir de la régata – Nantes – lycée hôtelier d’Orvault ; **Jean-François Pantaléon** Roza Nantes – école hôtelière d’Orvault ; **Mickaël Féval** Aix-en-Provence – Lycée hôtelier de Sucy-en-Brie ; **Sébastien Broda** Louroc (Hôtel Cap Éden Roc) CFA Nérée à Cannes ; **Mathieu Desmarest** – Pollen Avignon école hôtelière d’Avignon ; **Guillaume Lacôme** La Mère Catherine – Châteauneuf-du-Pape Lycée professionnel de l’Arrouza à Lourdes ; **Jean Bardet** Domaine du Colombier Malataverne Lycée professionnel Paul Valéry à Menton ; **Pierre Grein** La Bistronomie Manosque CFA de Dignes-les-Bains ; **Coline Faulquier** Signature Marseille – école hôtelière d’Avignon, Ferrandi Paris ; **Christophe Schuffenecker** La salle à manger (Château de Mazan) Lycée professionnel Louis Bascan à Rambouillet ; **Antonio Salvatore** La Table d’Antonio – Monaco – Ecole hôtelière de Potenza (Italie) ; **Samuel Victori** Les Agitateurs Nice – Institut Paul Bocuse Écully ; **Philippe Colinet** Colette (hôtel Sezz) Saint-Tropez CFA de Tours ; **Alexandre Lechêne** Villa Salone Salon-de-Provence – Lycée de Chamalières ; **Alain Montigny** L’Or bleu (Tara Yaktsa) Théoule-sur-Mer – école hôtelière de Reims ; **Christophe Chiavola** Château de Massillan Uchaux CFA de la CCI de Perpignan.

Cf. L’Hôtellerie- restauration N° 3744 – 16 avril 2021 –Découvrez les portraits des étoilés de l’année & les recettes des chefs.