

ACTU. Eric Guérin, Stéphane Rimbault, AE EHP. J. Drouant, Étoilés Michelin.

Eric Guérin, CAP. C/R. BTH 1985 << Pierre Gauthier >>, (anc. prof. C. **Michel Maincent** – Morel -1980/2006), Etoilé Michelin avec << **La Mare aux Oiseaux Saint-Joachim, Le Jardin des plumes à Giverny.** >> Auteur de « **Migrations** >>, Voyages, émotions, cuisine. Editions La Martinière (octobre 2015). **Sa philosophie** : << **réinventer la nature en lui rendant sa grâce, c'est notre métier.** >> **Il faut cultiver sa différence !**

Ses recommandations à ses 94 filleul(e)s promotions 2017/2018. : Loin de n'être qu'un simple travail, l'ensemble de nos métiers s'inscrivent plutôt comme un véritable projet de vie. Il est pour moi important d'y puiser une énergie positive qui va booster notre savoir-faire, certes, mais aussi notre identité propre. Ce projet, doit tout au long du parcours nous construire et nous faire grandir, afin de nous permettre de nous réaliser en tant que femme ou homme, avec l'autre et au service de l'autre. **L'humilité, le respect, l'ouverture vers autrui, vers le monde**, sont autant de joies partagées qui nous font évoluer sur notre chemin au fur et à mesure, les portes s'ouvrent et se ferment, il ne nous reste qu'à les franchir, ou non, pour diriger notre destin. Ainsi toutes ces vocations se croisent, mais pour moi, l'équipe reste le centre de tout : collaborateurs, artisans, producteurs, clients, autant d'encre à disposition pour que chacun de nous puisse écrire son histoire à sa manière ... Dans cette vie tout reste possible, et plutôt que de chercher à atteindre aveuglement un but pour demain, je pense que l'important c'est de vivre le quotidien avec passion et amour pour y trouver la plénitude.

Stéphane Rimbault, BTH 1975 et BP., (anc. prof. C. **Marcel MATTIUSSI**- 1966/1981), Etoilé Michelin – **L'Oasis à Mandelieu- La Napoule**. Alors que la restauration est traversée par de multiples courants, dont l'omniprésente << bistromanie >>, sous toutes ses formes, et connaît un changement radical des modes de consommation, l'Oasis ne renie rien de son histoire, de ses saveurs et de son identité. En couverture du magazine << 3 étoiles >>, N° 55 automne 2017.- **Sa philosophie** : << **Une âme, une cuisine, un style.** >> **Ses recommandations** : Voici que vous allez franchir un cap, cap que je vous souhaite de maintenir au service de ce beau métier qui est le nôtre. Vous avez choisi un métier aussi gratifiant que difficile, tout simplement parce qu'il n'a pour seule devise que le plaisir de faire plaisir. Animé par votre passion, épanouissez-vous, réalisez-vous au quotidien, au travers de cette quête sans fin de l'accomplissement personnel. Il faut toujours viser la lune... en cas d'échec ont atterri dans les étoiles, écrivait Oscar Wilde. Il vous faudra être **Humble, courageux, persévérant. Animé de patience, de sincérité et de clémence. Mais aussi curieux, avide d'évolutions et ouvert aux autres et au monde.** Nous sommes des marchands de bonheurs, bonheurs que nous offrons à nos hôtes et qui nous nourrissent en retour de joies multiples au jour le jour. Le partage, l'excellence, la volonté de se surpasser encore et d'apprendre toujours. Tant de valeurs qui accompagnent notre travail et qui nous structure en tant que personne. Que votre route soit longue, que ce voyage qui commence vous fasse grandir en tant que professionnels mais aussi en tant qu'êtres humains.