

ETOILES MICHELIN 2019. La diversité des formations. (Liste non limitative)

.- Mauro Colagreco – Mirazur * Menton.** Formé dans les cuisines de **Bernard Loiseau, Alain Passard, Alain Ducasse et Guy Martin.** - **Hugo Roellinger – Le Coquillage – Les Maisons de Bricourt ** Saint-Méloir-des-Ondes** Cap de cuisine à Ferrandi. Stages (**Bras, Pierre Gagnaire, Troisgros et Michel Guérard.** – **Stéphanie Le Quellec – La Scène – hôtel Prince de Galles ** Paris** AE. Lycée Albert de Mun à Paris. – **Antoine Bergeron, La Source – Hôtel La Charpinière * Saint-Galmier** Cap cuisine et BP. – **Antoine Gras, La Table de l’ours – Les Barmes de l’ours. * Val d’Isère,** Cuisine Lycée hôtelier de Chamalières (Puy-de-Dôme). – **Jérémy Izarn, La Tour des Sens * Tencin,** apprenti de l’IMT Grenoble. – **Richard Rocle, Auberge de Montfleury * Saint-Germain,** Lycée hôtelier de Chamalières. **Nolwenn Corre, Hostellerie de la Pointe Saint-Mathieu * Pointe Saint-Mathieu,** bac pro Lycée Hôtelier de Quimper (Finistère) – Licence Institut Paul Bocuse. **Laetitia et Stéphane Cosnier, Côté Cuisine, * Carnac,** Formés à l’école hôtelière, elle à Angers, lui à Paris. **Gaëtan Evrard, l’Evidance * Montbazou,** Cap charcutier – traiteur Lycée Bayet à Tours. – **Aurélien Largeau, La Table d’à côté, * Ardon,** diplômé du lycée hôtelier de La Rochelle en 2009. – **Guillaume Besson, Les Funambules, * Strasbourg,** Lycée hôtelier proche de Strasbourg. **Naëlle d’Hainaut, l’Or Q’Idée, * Pontoise,** CAP, BEP, Bac pro. – **Tomy Gousset, Tomy and Co, * Paris,** en apprentissage à Ferrandi. **Romain Mahi, Accents, * Paris,** formé à Ferrandi pendant 4 ans. **Yoshinori, Le Yoshinori, * Paris,** formé à la prestigieuse école Tsuji à Osaka. – **Raphael Rego, Oka, * Paris,** Etudes à Ferrandi. – **Simon Tondo, Racines, * Paris,** Ecole hôtelière d’Alghero. – **Amélie Darvas, Äponem, * Cap** à l’école Ferrandi. – **Fabien Fage, The Marcel, * Sète,** Etudes au lycée professionnel de Saint-Jean-du-Gard – BEP et Bac pro. – **Thomas Vonderscher, Le Cénacle- hôtel Cour des Consuls * Toulouse,** CAP Cuisine-pâtisserie. **Laurent Deconinck, L’Oustalet, * Gigondas,** formé à l’école hôtelière de Nice. – **Florent Pietravallo, La Mirande, * Avignon,** Lycée hôtelier de Montpellier (Hérault). – **Jérémy Scalia, hôtel de Turrel, * Saint-Rémy-de-Provence,** CFA du lycée Bonneveine à Marseille. – **Ludovic Pouzelgues, Lulu Rouget, * Nantes,** AE. Lycée hôtelier de Noirmoutier. **Prix Michelin de la Sommellerie 2019 : Albert Malongo Ngimbi, La Table Saint –Crescent,** le restaurant de **Lionel Giraud,** où il incarne une nouvelle génération de sommeliers. << **L’art de la sommellerie, c’est aimer partager.** » Formé au lycée de Béziers. Cf. **Pierre Berthet 2019.**