



Nos intervenants

GASTRONOMIE

Cuisine & Traiteur



Guillaume
COUSYN



Stéphane
DUVAL



François
GAGNAIRE



Christophe
GIRERD



Pierre
KOCH



Vanessa
LÉPINARD

Pâtisserie



Pascal
MOLINES



Antony
TERRONE



Linda
VONGDARA

Chocolat



Xavier
BERGER



Serge
GRANGER

Boulangerie



Joël
DEFIVES



Nicolas
STREIFF

Viennoiserie



Brian
BOCLET

Bar & Service



Richard
BERNARD



Victor
DELPIERRE

HÔTELLERIE ET SERVICE CLIENT

Réception



Camila
FERNANDEZ



Laetitia
VESPERINI

Housekeeping



Liz
GARS

Savoir-être



Jérôme
CÔME

MANAGEMENT



Fabrice
AFUTA

Management



Fabrice Afuta

Directeur d'hôtels de luxe, meilleur réceptionniste de France, Fabrice Afuta est une référence du secteur. Expert en service client, optimisation, revenue management et direction d'établissements, Fabrice coach des hôtels de toute taille depuis de nombreuses années.

Chocolat



Xavier Berger

Meilleur Chocolatier de France 2010, allie tradition et modernité dans des créations audacieuses. Formé auprès de maîtres tels qu'Urraca et Bellanger, il perpétue l'excellence familiale initiée par son grand-père et son père, tous deux MOF.

Bar & Service



Richard Bernard

Meilleur Sommelier de France en 1997, Richard Bernard officie au Saint-James à Bouliac. Passionné par les vins de Saint-Émilion, il célèbre le terroir. Son approche généreuse met en avant le plaisir simple de la dégustation.

FORMATIONS

Pilotage financier et analyse du P&L hôtelier
Stratégies avancées de réservation
Upselling et cross-Selling hôtelier
Revenue management
Maîtrise de la réception hôtelière

FORMATION

Mon univers chocolatier artisanal

FORMATION

Vin & œnologie au restaurant



Brian Boclet

Chef boulanger et consultant international, allie expérience familiale, parcours à Cambridge, Londres et Singapour. Expert en viennoiserie créative, il transmet aujourd'hui son savoir-faire à travers formations et masterclasses.

FORMATIONS
Viennoiserie et pains prestige Viennoiserie moderne et de partage



Jérémy Côme

Diplômé d'HEC, avocat, chroniqueur TV (TF1, France 2, France 3, M6) et radio (Europe 1, Sud Radio), auteur à succès, ancien secrétaire particulier de Bernadette Chirac, coach « bonnes manières » des Miss France, Jérémy Côme est incontestablement l'expert français du savoir-être.

FORMATIONS
Les codes des arts de la table à la française Savoir accueillir « ses » différents clients



Guillaume Cousyn

Après 15 ans d'expérience en restauration et brasserie, Guillaume Cousyn s'est spécialisé dans la formation. Il travaille au sein d'une entreprise agroalimentaire, où le partage de savoir-faire avec les clients est au cœur de son quotidien.

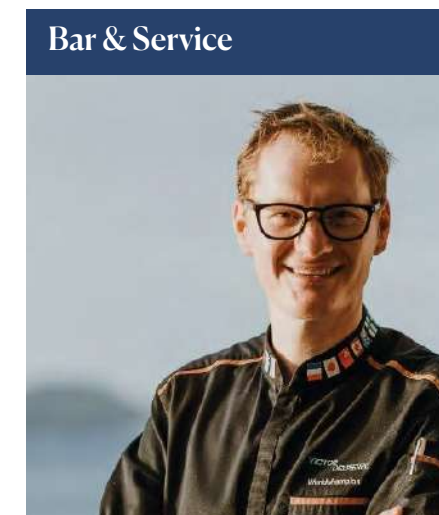
FORMATIONS
Cuisson sous vide et basse température Initiation à la conservation en bocaux



Joël Defives

Meilleur Ouvrier de France et Compagnon boulanger, Joël Defives a ouvert sa boulangerie à Paris. Ex-chef exécutif des boulangeries Thierry Marx, il propose pains, viennoiseries, pâtisseries et plats chauds, incarnant le savoir-faire boulanger à la française.

FORMATIONS
Pains spéciaux, aromatiques, énergétiques / santé 100% Levain Snacking : style contemporain, revisité, premium



Victor Delpierre

Champion du Monde CISG* 2013 et Champion de France Maître d'Hôtel 2007. Victor Delpierre débute au Ritz Paris avant de devenir consultant. Il crée aujourd'hui des expériences sensorielles uniques mêlant café, mixologie et gastronomie pour des maisons prestigieuses.

**Coffee in good spirits*

FORMATIONS
Mixologie d'auteur et cocktails signature Barista, les fondamentaux : découvrir l'art du café de spécialité Barista expert



Stéphane Duval

Meilleur Ouvrier de France en charcuterie-traiteur, Stéphane Duval est un chef normand, reconnu pour son expertise, il transmet aujourd'hui son savoir-faire et les valeurs d'excellence de la gastronomie française au sein du groupe Culture Food.

FORMATIONS
Le pâté en croûte haute couture Charcuterie de la tradition à l'innovation

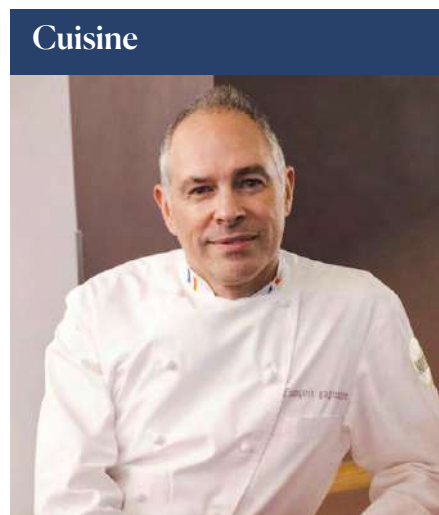


Camila Fernandez

Diplômée en communication et en marketing du luxe, Camila Fernandez possède une expertise dans les équipes opérationnelles et stratégiques de maisons internationales. Passionnée par la formation, elle propose des solutions innovantes et sur mesure adaptées aux défis des clients multiculturels.

FORMATIONS

Maîtriser les codes de l'excellence
Maîtriser les codes de la clientèle internationale d'excellence



François Gagnaire

Chef étoilé Michelin et Chevalier de l'Ordre national du Mérite, François Gagnaire a ouvert Anicia Table Nature à Paris après un parcours auprès de chefs renommés. Son restaurant figure parmi les cent meilleurs bistrots de la capitale.

FORMATIONS

Cuisine végétale d'auteur : innovation et saisonnalité
Retour du marché : sublimer les produits de saison
Cuisine contemporaine de bistrot
Flexitarisme gourmand



Liz Gars

Consultante pour de grands hôtels parisiens, ancienne cadre de service dans le luxe, Liz Gars forme des gouvernant(e)s en hôtellerie depuis 15 ans. Elle intervient pour former les équipes housekeeping et management dans un cadre parfois multiculturel. Sa philosophie : bienveillance, exigence et mise en situation.

FORMATIONS

Contrôle gouvernance avancé
PRAP IBC : prévention des risques liés à l'activité physique



Christophe Girerd

Après 20 ans d'enseignement, Christophe Girerd crée son entreprise Évidence Traiteur, pour partager sa passion. Élu Jeune talent Gault & Millau en 2017 et collaborant avec de grands chefs, il met l'accent sur les produits frais et la tradition culinaire.

FORMATION

Pièces cocktail traiteur sur mesure



Serge Granger

Meilleur Ouvrier de France Chocolatier 1993, membre de l'Académie française du chocolat et Compagnon du tour de France, Serge Granger a dirigé 33 ans sa maison en France. Aujourd'hui, il partage son expertise comme consultant et formateur international.

FORMATIONS

L'art du chocolat de Pâques : bonbons et moulages
Chocolats et confiseries d'artisan



Pierre Koch

Parcours forgé en restauration gastronomique (Clairefontaine, Stéphane Derbord), avant un virage en 2007 vers le traiteur événementiel : 5 ans chez Potel & Chabot, 8 ans Chef chez Dalloyau. Compagnon des Devoirs Unis, Chef exécutif EMEA chez Bridor depuis 2021.

FORMATIONS

Snacking créatif et contemporain
Finger food et street gastronomy
Brunch et lunch créatifs : élégance et goût au fil des saisons
Bases, sauces et émulsions : l'essence de la cuisine



Vanessa Lépinard

Cheffe de cuisine et formatrice en fermentation, passée par l'Élysée et La Maison du Saké. Elle propose une cuisine durable et alternative. Auteure de deux ouvrages, elle accompagne les professionnels dans l'apprentissage des techniques et de l'exploration de nouveaux territoires culinaires.

FORMATION

La cuisine fermentée : saveurs vivantes et démarche durable



Pascal Molines

Sacré Champion du Monde de Pâtisserie (1999) et Meilleur Ouvrier de France (2000), Pascal Molines a consacré sa carrière à la transmission. Cet ancien professeur à l'Institut Paul Bocuse et président de la Coupe du Monde de Pâtisserie forme professionnels et particuliers.

FORMATIONS

Entremets tendance chocolat et fruits
Les tartes nouvelles au goût du jour



Nicolas Streiff

Meilleur Ouvrier de France 2011 en Boulangerie, Nicolas Streiff dirige trois boulangeries-pâtisseries en Moselle. Héritier d'une lignée de boulangers, il perpétue tradition, passion et respect de la pâte, au cœur de ses créations artisanales.

FORMATIONS

Pains de garde rustiques et régionaux
Brioche de partage, brioches garnies et tarterie briochée



Antony Terrone

Il incarne la pâtisserie française contemporaine, alliant précision, goût, élégance et personnalité. Vice-champion de France de desserts à l'assiette en 2007, il a perfectionné son savoir-faire dans des établissements prestigieux tels que Guy Savoy, le Ritz ou le Peninsula Paris.

FORMATIONS

Gâteaux de voyage
Bûches de collection
L'art du tea time
L'art du dessert à l'assiette
L'art du dessert à l'assiette bistrannique



Laetitia Vesperini

Après un parcours dans le tourisme et l'hôtellerie, notamment en direction d'établissements pendant plusieurs années, Laetitia Vesperini reprend ses études en 2004, en école de commerce (Euromed Marseille/Kedge Business School).

FORMATION

Les bases de la fonction d'un(e) Spa Manager en hôtellerie



Linda Vongdara

Cheffe pâtissière et fondatrice de L'Okara, école dédiée à la pâtisserie végétale. Ancienne styliste reconvertie, elle enseigne l'innovation culinaire durable et signe des ouvrages traduits en six langues, dont Pâtisserie Végétale coécrit avec Pierre Hermé.

FORMATION

Pâtisserie végétale : un nouveau savoir-faire