

CONCOURS DES ÉTOILES : DE VRAIS TREMPLINS POUR LES LAURÉATS

Les concours des Étoiles ont servi de tremplin à de nombreux candidats et lauréats. Ils connaissent aujourd'hui de belles carrières et sont parmi les figures qui comptent au sein de la gastronomie française. Retour sur quelques-uns de ces beaux parcours...



Yannis Sgard ▶ Lauréat du concours en 2017 alors qu'il travaillait auprès de Michel Roth au restaurant Lassere, il a par la suite intégré l'équipe du chef Christian Lesquer au restaurant 3 * le Cinq, de l'hôtel George V, Paris. **Il est aujourd'hui chef exécutif à Eugène Eugène Dubaï.**



Bertrand Noeureuil ▶ Lauréat du concours en 2013, il a été chef adjoint à Cheval Blanc St-Tropez puis Cheval Blanc Courchevel. Puis chef du restaurant **3* Plénitude de l'hôtel Cheval Blanc** à Paris, où il réalise les créations du chef Arnaud Donckele, élu cuisinier de l'année 2020 par le guide Gault & Millau. En 2024 il prend les rênes du Gabriel à Bordeaux.



David Barat ▶ Après être passé par de nombreux établissements gastronomiques, le chef pâtissier lauréat en 2014, et célébré la même année « **Chef pâtissier de l'année** » pour la région Aquitaine par le guide Gault & Millau est depuis 2016 à la tête de sa propre pâtisserie éponyme, en Haute-Garonne.



Matthieu Gasnier ▶ Lauréat du concours en 2015, il fut sous-chef du restaurant **2* l' Oasis Raimbault à Mandelieu-la-Napoule**, puis chef au restaurant gastronomique du **Château Eza** avant de prendre les commandes des cuisines du restaurant de l'hôtel **La Maison Palmier à Abidjan**.



Marc Lahoreau ▶ Lauréat en 2012, il est passé par les cuisines du **resort 5* Terre Blanche** puis il a travaillé plus de 6 ans à l'**hôtel 5* Royal Mansour Marrackech** comme assistant chef exécutif. Il est aujourd'hui chef exécutif adjoint à l'institut Paul Bocuse / Lyfe.

Francis Ogé ▶ Lauréat en 2011, il poursuit depuis 15 ans une belle carrière au sein des prestigieuses cuisines du **Palais de l'Élysée** où il est chef de partie jusqu'en 2024.

Fanny Rey ▶ Lauréate en 2008, elle a été **finaliste de la saison 2 de « Top Chef »** en 2011 et élue « **femme Chef de l'année** » en 2017 par le Guide Michelin ! Elle tient aujourd'hui l'Auberge de Saint-Rémy-de-Provence avec son époux Jonathan Wahid, chef pâtissier et champion de France des desserts en 2005. Ils ont décroché une étoile Michelin en 2017.

« Mougins, c'est une première reconnaissance. Pour moi, c'est le démarrage de tout car c'est un métier difficile, et avec ce prix, je me suis dit que j'avais fait le bon choix. » Fanny Rey

Sans oublier la cheffe **Stéphanie Le Quellec** finaliste du concours en 2010. Elle fut l'année suivante la grande gagnante de la **saison 2 de l'émission « Top Chef »** puis elle fut une des rares femmes à obtenir **deux étoiles Michelin** à la tête du restaurant de l'hôtel Prince de Galles à Paris. Deux macarons qu'elle a également obtenus pour son propre restaurant La Scène, à deux pas de l'Élysée.

