## **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.

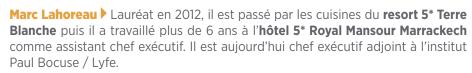


David Barat ▶ Après être passé par de nombreux établissements gastronomiques, le chef pâtissier lauréat en 2014, et célébré la même année « Chef pâtissier de l'année » pour la région Aquitaine par le guide Gault & Millau est depuis 2016 à la tête de sa propre pâtisserie éponyme, en Haute-Garonne.





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.





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



« 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





