

# LES CHEFS

## 10 CHEFS / 14 ÉTOILES MICHELIN

**SERGI AROLA \*\***. Originaire de Barcelone et déjà doublement étoilé, Sergi Arola a reçu une étoile Michelin pour son restaurant « LAB By Sergi Arola » à Sintra, au Portugal. Le chef est aussi le directeur culinaire du « Eat-Hola Tapas Bar » au W Verbier. Reconnu pour son approche originale et créative de la cuisine, Sergi se distingue sur la scène culinaire par sa passion pour la musique et est connu comme le 'chef rock star'.

**ALAIN CARON**. Chef de cuisine d'origine française, Alain est basé au Pays-Bas où il fut notamment jury de l'émission MasterChef Hollande. Il est aussi l'auteur de nombreux livres de cuisine et a interviewé la plupart des plus grands chefs dans le monde. Amoureux des bons produits, il fait rayonner la gastronomie française à Amsterdam où il dirige quatre restaurants dont le fameux « Café Caron ».

**JACQUES POURCEL \*\*\*** est un cuisinier agitateur, audacieux, homme de mots et d'esprit. Les inséparables frères Pourcel déclinent leur savoir-faire dans de nombreuses destinations. Passeurs de goûts et d'émotions, stimulateurs de rencontres, créateurs de concepts ils sont notamment présents au « Terminal 1 » à Montpellier, « Le Chouet » à Marrakech et au Vietnam avec « le Jardin des Sens » à Saïgon.

**NICOLAS SALE \*\***. Après six années passées au Ritz à Paris, le chef choisit de donner une nouvelle orientation à sa carrière avec un état d'esprit tourné vers l'avenir. La cuisine du chef est une cuisine à la fois artistique et très émotionnelle, largement inspirée par son enfance et ses voyages. Il s'attache à sublimer les produits, tout en respectant leurs saisonnalités.

**VANESSA HUANG**. Chef taïwanaise, elle eut très tôt une grande curiosité pour la gastronomie française, ce qui l'a amenée à suivre le programme culinaire de Ferrandi Paris. Après une formation auprès du chef Pascal Barbot, elle retourne à Taïwan et ouvre son propre restaurant « Ephernité » reconnu comme l'un des meilleurs restaurants français de Taipei. Vanessa a aussi été nommée parmi les neuf meilleures femmes chefs d'Asie par le Guide Michelin.

**JOËL CESARI \*** est le chef et le propriétaire de l'hôtel restaurant « La Chaumière », à Dôle. Sa cuisine allie tradition et modernité. Chef Cesari cultive l'anticonformisme. Il dessine ses assiettes, leurs couleurs, leurs textures, leurs saveurs et sélectionne les meilleurs produits ; du Jura bien sûr, mais aussi du reste du monde.

**THIERRY DRAPEAU \*\***. D'origine vendéenne, sa cuisine a des saveurs empruntées aux régions de France qu'il a visitées. Ses créations sont le résultat d'un travail passionné, d'une volonté d'offrir les meilleurs produits et d'en exalter toute la pureté. Thierry Drapeau sait séduire par une belle cuisine de terroir, riche, inventive et florale servie au restaurant « Signature » à Bangkok.

**GARY KIRCHENS \***. Natif Belge et formé en France auprès de grands chefs tels Sylvestre Wahid, Pierre Gagnaire, Eric Briffard et Christian Le Squer au George V, il retourna à Bruxelles en tant que chef de cuisine à la Villa Lorraine, puis Gary eu l'opportunité de faire l'ouverture du restaurant « Aurum by Gary Kirchens » au sein du Château d'Ordingen pour lequel il reçut une étoile Michelin en 2022.

**YVES MATTAGNE \*\***. Après avoir passé 30 ans dans les cuisines du « Sea Grill » récompensé par deux étoiles au Guide Michelin, une page se tourne et une nouvelle aventure commence à la « Villa Lorraine » pour le chef dont l'expérience, le talent et la créativité ne sont plus à prouver. Le chef Mattagne a également animé des émissions culinaires sur RTL-TVI et conçu des menus pour Jet Airways et Brussels Airlines.

**JEAN BAPTISTE NATALI \***. Le plus jeune étoilé Michelin avec une expérience internationale et des références impressionnantes, il décroche à 27 ans sa première étoile à l'« Hostellerie La Montagne » à Colombey-les-deux-Eglises où il décide d'exercer sa passion. Son parcours est ponctué d'herbes, de saveurs sauvages et aussi de rencontres faites aux quatre coins du monde. Sa vocation : conteur de goûts.