



**SÉLECTION
JEUNES CHEF(FE)S
À SUIVRE**

ANNE CORUBLE

CHEFFE PATISSIÈRE
THE PENINSULA PARIS

Normande de souche, c'est auprès de ses parents qu'Anne Coruble prend goût à la cuisine et plus exactement à la pâtisserie. D'une nature entière et tournée vers l'excellence, Anne Coruble met son dynamisme et sa créativité au service de la partie sucrée de l'ensemble de l'hôtel Peninsula. À 27 ans, sa maturité impressionne autant que ses partis pris, qui lui confèrent déjà une identité propre.

Au cours de ces deux dernières années, elle a développé avec le Chef Bizet une complicité emplie de créativité, avec qui elle partage la même définition de la gastronomie de haut vol. Repérée par le prestigieux Guide Rouge en janvier 2021, Anne Coruble fût lauréate de la sélection Passion Dessert, distinction mettant en avant les jeunes talents du monde de la pâtisserie, une reconnaissance importante qui est venue attester de ses capacités.

Avec sa création Vanille de Tahiti grillée glacée et feuille de tabac caramélisée, Anne Coruble est également mise à l'honneur en remportant le prix du meilleur dessert aux Prix de l'Excellence Gastronomique du guide Lebey 2022.

Présenté pour la première fois à l'automne 2021, ce dessert est très rapidement devenu un incontournable de la scène pâtissière française, rassemblant autour de cette création inédite les plus belles critiques : « audacieux, parfaitement équilibré, surprenant et inattendu, ultra aromatique, incontournable, inoubliable, ... »

Pour sublimer cette délicate réalisation, un caviar de vanille et une crème glacée vanille de Tahiti et tabac fumé complètent ce dessert en toute subtilité.

Contact presse : Jessica SAUGIER - jessica@pascalevenot.fr Laura
TUDAL - ltudal@pascalevenot.fr



THOMAS DANIGO

CHEF DU GALANGA,
HÔTEL MONSIEUR GEORGE

Le chef Thomas Danigo âgé de 31 ans, qui officie depuis le premier jour, a également assuré l'ouverture du restaurant pour le mythique Hotel La Ponche a Saint Tropez. Il propose désormais une carte gastronomique au Galanga Paris avec la volonté d'exprimer et de sublimer les richesses du terroir. Initiant ainsi une toute nouvelle aventure pour le Galanga.

Dans un decor chaleureux tout en degradés de vert, signé Anouska Hempel, on s'installe dans la salle a manger d'un palais d'inspiration turquo-marocaine.

Thomas Danigo cuisine a l'instinct et met le vegetal a l'honneur : legumes, fruits, tubercules et fleurs sont travaillés selon des modes de cuisson modernes et les techniques de cuisines de nos ancêtres : macérations, fermentations ou cuisson directement a la flamme. Les legumes sont directement grillés ou caramélisés pour sublimer leurs saveurs tout en conservant le goût le plus juste. Le chef et sa brigade travaillent la flamme sous différentes façons, notamment au barbecue japonais « Konro » ou grillent les viandes ou les poissons. Le poireau brûlé se marie avec le guanciale et le pecorino.

Le chef cuisinier Thomas Danigo offre une cuisine a son image d'amoureux des produits issus de la terre, du ciel et de la mer. Les assiettes sont raffinées, étonnamment composées et colorées. Elles sont sublimesées d'épices, de poivres et de condiments venus d'ailleurs.

Contact presse : Virginie AUDEBERT - vaudebert@pascalevenot.fr



MILO LEVIN

CHEF
HÔTEL LA VILLA CALVI,
RELAIS & CHÂTEAUX

Pour ce franco-américain de 28 ans, qui grandit à Paris au milieu de parents artistes, il intègre à son tour une école d'art avant de se passionner pour la cuisine à l'École Ferrandi, une première expérience au sein d'une institution - La Méditerranée, place de l'Odeon - sonne comme un presage... Il y découvre le travail des poissons, dont il a fait aujourd'hui l'une de ses signatures.

C'est d'ailleurs en collaborant plusieurs années avec le Chef Christophe Saintagne, d'abord à la table du Meurice, ensuite chez Papillon, qu'il découvre qu'il y a « plusieurs façons de faire » et que sa cuisine sera une cuisine de produits. Résultat, une cuisine à l'huile d'olive plutôt qu'au beurre, des desserts gourmands mais désués et légers. Et en guise de touche, toute la singularité d'une île bénie : herbes du maquis, miel de châtaignier, tous les agrumes, la pancetta (cette poitrine de cochon fumée), les noisettes de Cervione... Une cuisine sans gaspillage aussi.

À la Table by la Villa, chaque produit est utilisé dans son intégralité. Pour ce qui est de l'inspiration, c'est son passage aux États-Unis qui l'a obligé à se frotter à beaucoup d'influences et de concepts qui l'ont conforté dans sa démarche de rester « ouvert », à l'écoute. En guise d'étoile, un instinct fort, pas d'interdit et les mots d'un chef-mentor, Sang Yoon : « Le meilleur cuisinier, c'est celui qui a répondu à tout. Pour cela, il faut se poser les bonnes questions ».

Contact presse : Virginie AUDEBERT - vaudebert@pascalevenot.fr



page 17



ROMAIN VANO THIENEN

CHEF DU RESTAURANT DROUANT

Romain Van Thienen, âgé de 36 ans, feru de cuisine et attiré depuis toujours par la gastronomie, s'est très tôt donné les moyens de se former auprès de chefs étoilés de renom : Cyril Lignac, Yannick Alleno, Oliver Bellin. De la cuisine bistro à la haute gastronomie 3 étoiles en passant par la cuisine de palace... Son parcours est à son image : aussi riche et complet qu'il est généreux, aussi solide qu'il est rigoureux et volontaire. Humble, c'est avec fierté et honneur qu'il se voit confier les cuisines d'un « Grand restaurant, par son histoire et par sa renommée » tel qu'il le désigne.

Admiratif de la Maison qui a traversé trois siècles et des illustres chefs passés derrière ses fourneaux (dont son maître en la matière, Yannick Alleno), il passe rapidement à l'œuvre, animé par l'envie d'honorer ce passé.

De grands défis s'offrent à lui : tirer une ligne culinaire entre tradition et goût du jour, constituer une brigade, prendre en main les vastes cuisines de ce vaisseau amiral, délivrer une cuisine à l'exigence qualitative élevée. L'expérience engrangée et son humanité seront ses meilleurs atouts.

Sa cuisine gourmande et raffinée trouve chez Drouant un immense terrain d'expression. Heureux de s'être trouvés, c'est donc tout naturellement que la Maison et Romain Van Thienen cheminent ensemble, pour continuer à inscrire Drouant dans l'histoire de la gastronomie.

Contact presse : Virginie AUDEBERT - vaudebert@pascalevenot.fr



LOUISE RIOT

CHEFFE PÂTISSIÈRE DE L'HÔTEL
MOLITOR PARIS

La jeune Cheffe de 28 ans grandit en région parisienne où elle fait ses études dans une filière classique pour finalement écouter son cœur et se tourner vers sa passion : la pâtisserie. Après Grégoire Ferrandi et EBP, Louise a toutes les armes pour se former et apprendre auprès des plus grands.

Du Westin au Violon d'Ingres, en passant par l'Intercontinental, elle perfectionne sa technique, trouve ses marques au sein d'établissements étoilés dans lesquels elle apprend la rigueur, le dressage à l'assiette, ce que représente le feu d'un service...

Mais Louise veut voyager et quitter Paris. Elle descend alors à Lyon où elle passe une année à la Cour des Loges, auprès du Chef Alexandre Fabregat, en tant que sous-Chef. De retour à Paris en 2020, alors qu'elle choisit de

perfectionner sa connaissance de la viennoiserie dans une boulangerie parisienne réputée, Mr Jacques.

Dès son arrivée, Louise s'attaque avec entrain au paquebot que représente Molitor : de la brasserie en passant par le banquet, mais aussi le rooftop l'été, jusqu'au room service... une pluralité de terrains de jeu pour la jeune cheffe.

Louise a depuis signé la carte hiver 2022 de la Brasserie Molitor, imaginé le dessert des amoureux de la Saint-Valentin ainsi que la carte estivale et les « Goûters de Louise Riot » : un buffet aux mille saveurs...

Contact presse : Mélodie Françoise - melodie@pascalevenot.fr Eugénie Da Silva - eugenie@pascalevenot.fr



ANTHONY AVOINE

CHEF DU MANOIR DE LAN-KERELLEC, RELAIS & CHATEAUX

Anthony Avoine, jeune chef de 25 ans originaire de Normandie et ancien second de cuisine du Manoir, remplace son ancien chef Mathieu Kergourlay, parti au Château du Domaine de Boisgelin (22) à Pléhédel. Le nouveau chef prendra les rênes de la cuisine, qu'il connaît déjà, dès le samedi 17 mars 2018 aux côtés d'une brigade de 6 personnes, dont Cédric Simon son second et Angélique Theoden sa chef pâtissière, tous deux passés chez le chef Olivier Bellin de l'Auberge de Glazick à Plomodiern (29) en Finistère, Justine Bourgois demi-chef de cuisine, Yohann Deschamps demi-chef de partie pâtisserie ainsi que Bredan Le Beuan en tant que commis de cuisine.

Après un apprentissage de trois ans dans sa Normandie natale, Anthony Avoine vient poser ses valises dans les Côtes d'Armor en Bretagne. Il passe 5 années au Restaurant de l'Hôtel La Marne à Paimpol (22) où il officie en tant que second, puis rejoint en 2016 l'équipe du Manoir de Lan Kerellec. Anthony Avoine ne cache pas son ambition, le jeune chef souhaite s'exprimer au travers de sa carte qu'il a imaginé pendant la fermeture et ainsi reconquérir l'étoile Michelin, perdue cette année à l'annonce du départ de Mathieu Kergourlay, que l'établissement avait obtenu il y a une dizaine d'années.

Ses plats, élaborés au gré des marchés et de la pêche, aux saveurs terre et mer. Anthony Avoine travaillera les produits maritimes principalement avec une connotation bretonne; coquillages, crustacés, poissons, herbes maritimes fraîchement cueillies sur la Côte.

Contact presse : Solène DAVID - solene@pascalevenot.fr



JÉRÉMY COIRIER

CHEF DE L'HÔTEL LE CASTEL MARIE-0
LOUISE, LA BAULE
ETABLISSEMENT DU GROUPE BARRIÈRE

Jérémy COIRIER succède au Chef Éric MIGNARD qui prend une retraite bien méritée après 37 belles années passées au Castel Marie-Louise.

Jérémy à 31 ans et possède un parcours très riche et est passionné par le monde de la restauration depuis son jeune âge. Diplômé du lycée des métiers hôteliers Sainte-Anne à Saint-Nazaire. Il se forme dans des établissements renommés 1 et 2 étoiles Michels (le domaine de Rochevilaine, le domaine de La Bretesche, Anne-de-Bretagne). Son goût pour la cuisine méditerranéenne l'amènera à plusieurs reprises en Corse.

Il poursuit son beau parcours professionnel au sein de maisons prestigieuses telles qu'Anne de Bretagne à la Plaine-sur-Mer (2 étoiles Michelin) ou encore à la Butte à Plouider (1 étoile Michelin), avant de rejoindre le Chef Éric Mignard et les équipes du Castel Marie-Louise en 2016.

Jérémy Coirier travaille main dans la main avec les fournisseurs de la presqu'île, pour dénicher des produits de qualité : les pigeons de Mesquer, les fruits de mer de nos côtes (langoustines, des coques, des homards bleus...), les poules Coucous de Rennes...

Très engagé face aux enjeux de la préservation des ressources marines, Jérémy signe en 2020 la charte du restaurateur Ethic Océan.

Au Chef Jérémy Coirier désormais de continuer, avec toutes les équipes du Castel Marie-Louise, de faire briller l'étoile !

Contact presse : Emilie DELBOS - edelbos@pascalevnot.fr



JEANNE LECOURT

CHEFFE PATISSIÈRE DU BELLEFEUILLE AU0
SAINT JAMES PARIS

Récemment arrivée sous la direction du Chef étoilé Julien Dumas au restaurant Bellefeuille*, la jeune Jeanne Lecourt de 23 ans entend expérimenter à l'hôtel Saint James Paris une pâtisserie française, locale et végétale. Des contraintes moteur dictées par la ligne directrice du Chef, la pâtissière originaire de Paris retient l'exigence d'une fraîcheur absolue des produits, des préparations quotidiennes et le goût des surprises. Un écho naturel à la cuisine de Julien Dumas - exclusivement saisonnière et écoresponsable - une même démarche privilégiant un même fil rouge : des assiettes dédiées à la nature.

Originaire de Paris, Jeanne Lecourt fait ses armes auprès des plus grands, passant par les cuisines de François Perret, Jacques Maximin ou encore Nicolas Guercio, avant de rejoindre la brigade de Julien Dumas le 10 novembre dernier. En 2018, la talentueuse pâtissière - triathlète à ses heures perdues - remporte le titre du Meilleur Apprenti de France - mention dessert de restaurant.

A la tête de la pâtisserie de l'Hôtel Saint James Paris,, elle confirme aujourd'hui son talent sous l'oeil bienveillant du Chef Julien Dumas, avec qui elle travaille de concert pour hisser au sommet l'offre sucrée du restaurant Bellefeuille, Stimulée par le parcours et l'ascension de Julien Dumas, c'est aujourd'hui au tour de Jeanne Lecourt de s'imposer – et au duo de se hisser ensemble au sommet. Un duo aussi complice que talentueux, uni par une même passion, qui ne va pas cesser de faire parler de lui.

Contact presse : Coline LE HOUEZEC - coline@pascalevenot.fr



MAXIME LECONTE

CHEF DE LA TABLE DE PIERRE,
DOMAINE DU MAS DE PIERRE

Originaire de Bourgogne et âgé de 29 ans, le jeune et brillant chef Maxime Leconte a fait ses armes au Royal Riviera.

Sous la houlette du chef exécutif Emmanuel Lehrer, le Domaine propose désormais une offre de restauration complète : du Bistrot Lis Orto (article) d'une belle cuisine bistrannique locavore aux inspirations du sud, en passant par la Paillotte et sa street food tropicale et réconfortante, au room-service soigné, gourmet et healthy, sans oublier les délicats encas à partager au bar.

C'est le jeune et passionné chef Maxime Leconte, véritable globe trotteur de la gastronomie, qui signe la partition engagée de l'élégante Table de Pierre.

Après un parcours classique et enrichissant, Maxime sillonne le monde, de l'Asie à l'Amérique du Sud en passant par le Maroc, avec cette soif unique de découvrir, de s'émerveiller et de vivre pour s'imprégner des différents patrimoines culinaires. Il remplit ses sens et son sac à dos d'épices, d'herbes et de décoctions en tout genre. A son retour en France, il ne cesse de continuer à voyager en dévorant des livres de cuisine du monde entier ou des temps passés, pour explorer, tenter, tester, travailler, assimiler et ainsi créer son propre univers.

De ces expériences rares, il délivre aujourd'hui à La Table de Pierre une cuisine brillante, voyageuse, vibrante et jubilatoire d'une étourdissante précision.

Contact presse : Ariane VILLEROUGE - ariane@pascalevenot.fr



JULIEN RAPHANEL

CHEF DE LA GRANDE GEORGETTE
CHEF DE LA CASERNE CHANZY

À l'occasion du Gault&Millau Tour Grand Est, le célèbre guide gastronomique a récompensé, lundi 5 décembre 2022, le Chef Julien Raphanel par le Trophée Jeune Talent.

Originaire de Lyon, Julien Raphanel, tout jeune Chef de 29 ans, est à la tête des cuisines de La Caserne Chanzy, Autograph Collection par Marriott International, et de son restaurant La Grande Georgette.

Pendant ses années d'apprentissage, Julien Raphanel fait ses armes auprès des plus grands : Guy Lassausaie, Meilleur Ouvrier de France et chef étoilé du restaurant du même nom à Chasselay, Jean-Marie Gauthier, Meilleur Ouvrier de France et chef étoilé de l'Hôtel du Palais à Biarritz puis Philippe Mille, Meilleur Ouvrier de France et chef doublement étoilé du Domaine Les Crayères à Reims.

En avril 2021, il devient le Chef des Cuisines de La Caserne Chanzy, et notamment de son restaurant La Grande Georgette, où il propose une carte restreinte de plats « Fait Maison » à base de produits frais, locaux et de saison uniquement. Le Trophée Jeune Talent lui a été remis par Patrick Hayoun, Président Directeur Général, Marc Esquerré, Rédacteur en chef, Olivier Nasti, élu « Cuisinier de l'année » 2023 et Arnaud Lallement, « Cuisinier de l'année » 2014.

Son objectif ? Mettre son savoir-faire au service de plats simples et s'amuser avec les grands classiques de la gastronomie française comme le pot-au-feu ou le lièvre à la royale.

Contact presse : Apollonia FORLANI - apollonia@pascalevenot.fr



CHARLES BRUNEVAL

CHEF DE L'OPALE,
HÔTEL RADISSON BLU GRANDO
HÔTEL & SPA

À 33 ans, après être passé par les plus belles brigades parisiennes avec les chefs Michel Rostang, Thierry Marx, Guy Savoy, et Nicolas Salles au Ritz Paris, Charles Bruneval a ressenti l'envie d'un retour aux sources. Et de renouer avec des valeurs fortes : travailler en circuit court, privilégier une certaine simplicité pour dérouler une cuisine lisible, soignée, mais affranchie du super-flu et d'un excès de techniques. Autrement dit, il s'agit ici de rendre hommage à la richesse du terroir des Flandres. De rendre toute sa noblesse aux produits qui signent la double identité d'une côte nourrie par la mer et les plaines.

Alternant selon les saisons, la sole de Dunkerque, le maquereau, la crevette grise et bien d'autres poissons fumés « maison », les asperges des sables de Ghyvelde, les endives de pleine terre et les pommes de terre de ce plat pays qui produit parmi les meilleures variétés...

À cela s'ajoutent des spécialités fortes comme le welsh, la carbonade flamande, le waterzoï et le potjevleesch. Derrière les larges baies vitrées qui baignent la salle de lumière naturelle, c'est donc une cuisine dans la grande tradition des brasseries gastronomiques qui s'installe à table.

Si la bière fait partie de la culture locale avec une carte complète d'une trentaine de références selon les saisons et parmi les bières de dégustation, la maison force le clin d'oeil à ses racines bordelaises – le groupe Pichet est l'heureux propriétaire du Château Les Carmes Haut-Brion.

