



36e édition des Trophées Le Chef : Seule élection des acteurs de la gastronomie française par leurs pairs

Ce lundi 19 septembre 2022, au sein du Pavillon Gabriel à Paris, les principaux acteurs de la gastronomie française se sont réunis pour célébrer les personnalités (chef(fe), pâtissier(ère), sommelier(ère) et directeur(trice) de salle) – qui ont marqué l'année 2022.

Cet été, les chef(fe)s présent(e)s dans le Guide Michelin ont répondu à l'appel du Magazine Le Chef et ont voté pour ceux qui auront le mieux représenté la restauration durant l'année 2022. Les résultats de ces votes ont été consignés chez Maître Bobin, huissier de justice.

PALMARÈS 2022



Chef de l'année

Dimitri Droisneau,
La Villa Madie***, Cassis
(13)



Pâtissier de l'année

Jordan Gasco,
Restaurant Olivier Nasti**,
Kaysersberg (68)



Sommelière de l'année

Manon Bras,
Restaurant Christopher
Coutanceau***, La
Rochelle (17)



Prix du service

Alicia Poupeney
Restaurant Jean Sulpice** ,
Talloires (74)

Les autres distinctions



Le Prix de la Transmission

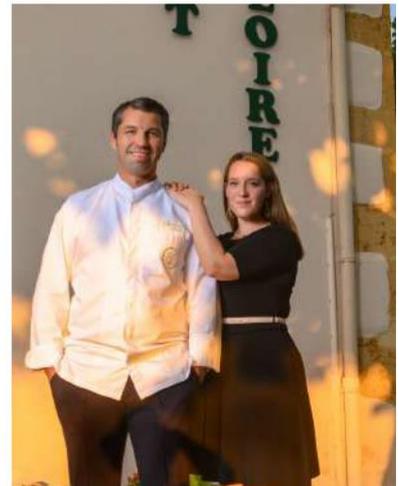
Michel Nave, bras droit de Pierre Gagnaire au Balzac pendant 42 ans et Meilleur Ouvrier de France a reçu ce lundi le Prix de la Transmission pour avoir continué à partager et à transmettre depuis les débuts de sa carrière, son savoir-faire et sa passion.

Durant ces quatre décennies, il a vu passer de nombreux cuisiniers en herbe, dont certains ont aujourd'hui atteint les sommets. Une longévité et une volonté d'inculquer un savoir-être et un savoir-faire, aujourd'hui récompensés.

Les Tremplins Le Chef

Avec les Tremplins Le Chef, le magazine salue le courage, l'audace et la prise de risque dont ont fait preuve ces chefs qui se sont installés au cours de l'année 2022. Ce sens entrepreneurial constitue le moteur de la profession.

- **Camille Delcroix**, Bacôve (Saint-Omer, 62)
- **Mallory Gabsi**, Restaurant Mallory Gabsi (Paris, 75)
- **Camille Lacome et Agathe Richou**, Avel Vor (Port-Louis, 56)
- **Jason et Sharon Leglatin**, Maison Nipa (Fillé-sur-Sarthe, 72)
- **Fabien Raux**, Restaurant de la Loire (Pouilly-sous-Charlieu, 42).



L'Espoir de l'Année 2022 :

Wouter Tits, Granite*, Paris (75)

Le jour de la remise des Trophées, le Magazine Le Chef organise un concours de cuisine visant à valoriser l'implication, la ténacité et la créativité des chefs de demain. Les candidats devaient élaborer une recette originale autour de la mer avec un plat dont un Poisson Bleu était l'élément principal accompagné d'au moins une garniture et agrémenté d'une touche de torréfaction obligatoire.

Le dessert (« Dessert de plage et de la mer ») devait pouvoir se manger du bout des doigts en marchant sur la plage.

Le jury rassemblant plus de 25* au Michelin et placé sous la présidence de Alexandre Mazzia a distingué Wouter Tits avec :

- **Plat** : La sardine Bretonne laquée menthe pouliot, bonbon d'aubergine à l'oabika, condiment
- **Dessert** : La Napolitana au chocolat, malt et baie d'argousiers

**Pour toutes questions relatives à la biographie des lauréats ou
demande de photos, merci de contacter :**





Le Prix du Service 2022 est attribuée à

Alicia Poupenev

36e édition des Trophées Le Chef :

Seule élection des acteurs de la gastronomie française par leurs pairs

Ce lundi 19 septembre 2022, au sein du Pavillon Gabriel à Paris, les principaux acteurs de la gastronomie française se sont réunis pour célébrer les personnalités (chef(fe), pâtissier (ère), sommelier(ère) et directeur(trice) de salle) – qui ont marqué l'année 2022. Cet été, les chef(fe)s présent(e)s dans le Guide Michelin ont répondu à l'appel du Magazine Le Chef et ont voté pour ceux qui auront le mieux représenté la restauration durant l'année 2022. Les résultats de ces votes ont été consignés chez Maître Bobin, huissier de justice.



Alicia Poupenev

Restaurant Jean Sulpice, Talloires (74)**

Étudiante en lettres, Alicia Poupenev quitte la Sorbonne pour suivre l'une de ses passions : la musique, pour ouvrir un café-concert. Elle reprend alors des études en hôtellerie-restauration et après un diplôme de Bartender à San Francisco, elle obtient en 2014, un BTS Option B Arts de la Table, puis une licence professionnelle encadrement et exploitation de l'hôtellerie-restauration de luxe (Université Paris X-École Albert de Mun). Elle oublie son projet de café-concert et réalise son alternance à l'Hôtel Marriott, où elle reste presque 3 ans. Elle s'envole ensuite un été au Temple Restaurant Beijing en Chine, où elle est cheffe de rang, avant de revenir en France, au 114 Faubourg* de l'hôtel Le Bristol (Paris).

Elle y est d'abord assistante Food & Beverage, puis demi cheffe de rang. Fin 2016, elle devient demi cheffe de rang à l'Epicure***, puis maître d'hôtel en 2018. Depuis février 2020, elle est responsable de salle du restaurant Jean Sulpice** à l'Auberge du Père Bise. Elle est également co-autrice d'un ouvrage professionnel bilingue « Hôtellerie et Restauration de Luxe », paru aux éditions Vuibert.

Les autres nommés dans la catégorie sont :

Maxime Maze – Grand Contrôle*, à Versailles (78)

Olivier Bikao – Le Meurice Alain Ducasse**, à Paris (75)

Jérémy Clavel – Restaurant Régis et Jacques Marcon***, à Saint-Bonnet-le-Froid (43)

Marion Denieul – Maison Tiegezh *, à Guer (56)

Hervé Schmitt – Villa René Lalique**, Wingen (67)

Pour le palmarès complet des Trophées Le Chef 2022 ou
demande de photos, merci de contacter :



Le pâtissier de l'année 2022 est **Jordan Gasco**

36e édition des Trophées Le Chef :
Seule élection des acteurs de la gastronomie française par leurs pairs

Ce lundi 19 septembre 2022, au sein du Pavillon Gabriel à Paris, les principaux acteurs de la gastronomie française se sont réunis pour célébrer les personnalités (chef(fe), pâtissier (ère), sommelier(ère) et directeur(trice) de salle) – qui ont marqué l'année 2022. Cet été, les chef(fe)s présent(e)s dans le Guide Michelin ont répondu à l'appel du Magazine Le Chef et ont voté pour ceux qui auront le mieux représenté la restauration durant l'année 2022. Les résultats de ces votes ont été consignés chez Maître Bobin, huissier de justice.



Jordan Gasco, **Restaurant Olivier Nasti**, Kaysersberg (68)**

Jordan Gasco obtient son CAP Pâtisserie en 2011, après avoir suivi un apprentissage auprès du chef Patrick Mallard à Avignon. Désireux de parfaire ses compétences, il enchaîne avec un CAP Chocolatier au CFA d'Avignon en 2012, puis avec un BTM de chocolatier à l'Institut des Métiers et des Techniques de Grenoble en 2014. Simultanément, il travaille comme ouvrier de production chez le MOF Chocolatier Philippe Bel dans la Loire de 2011 à 2015, avant d'enfiler le tablier de chef de partie pâtisserie chez Akoya Hôtel & Spa sur l'île de la Réunion pendant un an, puis celui de chef_pâtissier à l'Hôtel St-Michel, toujours sur l'île. C'est en 2018 qu'il retrouve la Métropole et intègre les cuisines de La Table d'Olivier Nasti**, au Chambard à Kaysersberg en Alsace.

Les autres nommés dans la catégorie sont :

- Marco Altenburger – AM par Alexandre Mazzia***, Marseille (13)**
- Florent Margailan – Le Cap*, Saint-Jean-Cap-Ferrat (06)**
- Julien Ochando – La Palme d'Or**, Cannes (06)**
- Adrien Salavert – Les Belles Perdrix de Troplong Mondot*, Saint Émilion (33)**
- Toshiya Takatsuka – Kei***, Paris (75)**

**Pour le palmarès complet des Trophées Le Chef 2022 ou
demande de photos, merci de contacter :**



Le chef de l'année 2022 est **Dimitri Droisneau**

36e édition des Trophées Le Chef :

Seule élection des acteurs de la gastronomie française par leurs pairs

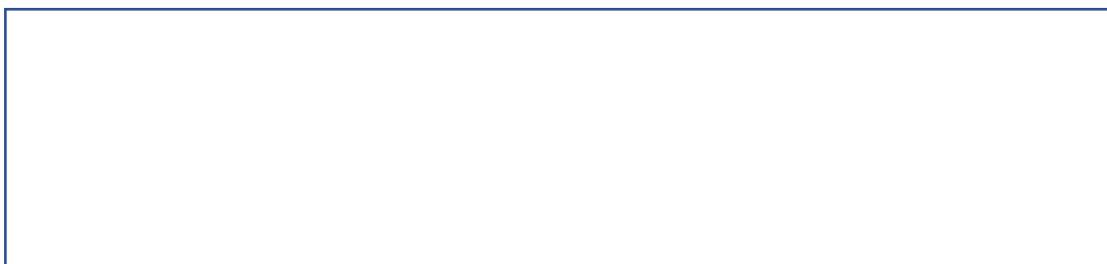
Ce lundi 19 septembre 2022, au sein du Pavillon Gabriel à Paris, les principaux acteurs de la gastronomie française se sont réunis pour célébrer les personnalités (chef(fe), pâtissier (ère), sommelier(ère) et directeur(trice) de salle) – qui ont marqué l'année 2022. Cet été, les chef(fe)s présent(e)s dans le Guide Michelin ont répondu à l'appel du Magazine Le Chef et ont voté pour ceux qui auront le mieux représenté la restauration durant l'année 2022. Les résultats de ces votes ont été consignés chez Maître Bobin, huissier de justice.



Dimitri Droisneau, **La Villa Madie***, Cassis (13)**

Issu d'une famille modeste, Dimitri Droisneau grandit à Evreux en Normandie, dans une famille où la cuisine tient une place centrale. A 15 ans il entre en apprentissage dans l'Hôtel-Restaurant de Michel Canet à Alençon. Il multiplie alors les expériences dans des établissements prestigieux, comme la Tour d'Argent, le Lucas Carton avec Alain Senderens, le Bristol aux côtés d'Eric Frechon, l'Ambroisie avec Bernard Pacaud et l'Eden Roc de Saint-Barthélemy, avant de devenir chef exécutif de la Réserve de Beaulieu. Il y rencontre sa future épouse Marielle, elle-même ayant travaillé chez Michel Guérard, Marc Veyrat et Martin Berasategui avant d'arriver à la Réserve de Beaulieu.

En janvier 2013, le couple reprend la Villa Madie à Cassis, déjà récompensée d'une étoile au Guide Michelin. Loin des strass de la médiatisation, Dimitri Droisneau est ici en totale harmonie avec son environnement. Il y élabore ses créations où il orchestre l'iodé et la minéralité, avec précision mais surtout avec passion, lui permettant d'obtenir une seconde étoile en 2014 et de rejoindre le cercle fermé des chefs triplement étoilés en 2022.





**La sommelière de l'année 2022
est**

Manon Bras

36e édition des Trophées Le Chef :
Seule élection des acteurs de la gastronomie française par leurs pairs

Ce lundi 19 septembre 2022, au sein du Pavillon Gabriel à Paris, les principaux acteurs de la gastronomie française se sont réunis pour célébrer les personnalités (chef(fe), pâtissier (ère), sommelier(ère) et directeur(trice) de salle) – qui ont marqué l'année 2022. Cet été, les chef(fe)s présent(e)s dans le Guide Michelin ont répondu à l'appel du Magazine Le Chef et ont voté pour ceux qui auront le mieux représenté la restauration durant l'année 2022. Les résultats de ces votes ont été consignés chez Maître Bobin, huissier de justice.



Manon Bras,

Restaurant Christopher Coutanceau*, La Rochelle (17)**

Manon Bras a d'abord passé un baccalauréat SES au lycée Émile Combes à Pons, avant de réaliser une année de mise à niveau au lycée hôtelier l'Amandier à Saint-Yrieix-sur-Charente. Elle enchaîne ensuite sur un BTS Hôtellerie-Restauration avec une mention complémentaire sommellerie en 2015. Au cours de son apprentissage, elle effectue des stages au Spinaker (Port Camargue) en 2012, au Château de Mirambeau en 2013, et au Negresco en 2015. Une fois formée, elle postule chez la cheffe Hélène Darroze chez qui elle officie comme commis sommelière, puis comme sommelière pendant 2 ans.

En 2017, elle entre au Petit sommelier de Paris pour travailler auprès de Pierre Vila Palleja, finaliste du Meilleur Sommelier de France et finaliste du Meilleur Ouvrier de France Sommellerie. Suite aux confinements, elle passe le WSET niveau 3 en Vin à la Butler Academy afin d'enrichir ses connaissances sur les vins du monde. Depuis mai 2021, elle occupe le poste de cheffe sommelière au restaurant Christopher Coutanceau***.

Les autres nommés dans la catégorie sont :

Sarah Bodianu – Akrame*, Paris (75)

Alexandre Fréguin – Le Clos de l'Oustalet*, Gigondas (84)

Edmond Gasser – Restaurant Anne-Sophie Pic*, Valence (26)**

François Lhermitte – Restaurant Julien Binz*, Ammerschwihir (68)

Florent Martin – L'Oiseau Blanc **, Paris (75)

**Pour le palmarès complet des Trophées Le Chef 2022 ou
demande de photos, merci de contacter :**

Fabienne Frédal

