

Meilleur Ouvrier de France Maître d'Hôtel, du service et des arts de la table, Chantal Wittmann est directrice du restaurant pédagogique « Le Bellevue » à l'Institut Glion (Suisse), prestigieuse école de management hôtelier, où elle est également chargée de cours.

Forte de 30 ans d'expérience dans son domaine, Chantal Wittmann a eu l'occasion de partager son parcours exceptionnel dans le livre des meilleurs ouvriers de France (MOF) qui publié en 2020, retrace le récit de 75 femmes MOF.

Madame Wittmann détient le titre de Meilleur Ouvrier de France Maître d'Hôtel du service et des arts de la table 2011 ainsi que celui de Chevalier de l'Ordre des Palmes Académiques. Elle a rejoint l'Institut de Hautes Etudes de Glion en 2017 en tant que Chargée de cours et Directrice du restaurant d'initiation Le Bellevue (16 points Gault & Millau et récemment entré au guide Michelin) qui est opéré par les étudiants de l'école.

Chantal Wittmann est au cœur du nouveau programme Art de la Table et Sommellerie de l'Institut de Hautes Etudes de Glion qui s'appuie sur l'expertise et l'excellence de ses membres et sur la reconnaissance mondiale dont ils bénéficient dans leur domaine. Grâce à l'alliance du Groupe Sommet, elle a le plaisir d'intervenir à Ecole Ducasse dans le cadre de masterclass.

Experte dans les domaines de la place du service dans la haute gastronomie, l'art de recevoir à la française, l'art de sublimer une expérience gastronomique, conseils sur la manière de dresser une table selon différentes occasions, conseils sur l'étiquette, règles de bienséance 2021...

Chantal Wittmann se tient votre disposition pour toute demande d'interview autour de sa nomination, et/ou sa parole d'expert.