



**Yannick Alléno, Chef (ré)formateur,  
obtient le Prix du Chef Mentor 2024 par le Guide Michelin**

Ce lundi 18 mars 2024, le Guide MICHELIN a décerné le Prix du Chef Mentor à Yannick Alléno. A 55 ans, il fait partie de ces chefs qui ont formé une centaine de jeunes, dont une quarantaine de chefs devenus étoilés, tout en œuvrant pour l'évolution des conditions de travail dans la profession.

**Transmettre à la jeune génération**

Accompagner les jeunes talents, leur transmettre son savoir-faire et les élever vers le plus haut niveau de l'excellence, telle est la mission que s'est donnée le Chef Yannick Alléno.

*« J'ai moi-même été formé par de grands chefs MOF tels que Gabriel Biscay, Jacky Fréon, Roland Durand, Martial Enguehard, ou encore Louis Grondard. Pour faire perdurer le savoir-faire de la cuisine française, il est essentiel de transmettre à notre tour et de passer le flambeau aux jeunes générations. C'est un réel plaisir de les voir évoluer dans la profession. » Yannick Alléno*

A l'Institut Lyfe, à Lyon, le Chef a notamment créé l'École de la Sauce, dont les cours permettent de comprendre les principes et fondamentaux de la tradition saucière française et de maîtriser les nouvelles techniques telles que l'extraction ou la cryo-concentration, à l'origine de la nouvelle génération des sauces, ciment de la Cuisine Moderne, chère au Chef Alléno.

### **Créer des conditions de travail favorables à la formation des talents**

Le Pavillon Ledoyen, l'établissement indépendant le plus étoilé au monde, s'apparente à un véritable centre de formation. Ici, 27 nationalités différentes ont non seulement la possibilité d'évoluer dans les trois restaurants étoilés du lieu (Pavillon, une étoile ; L'Abyss, deux étoiles ; Alléno Paris, trois étoiles), mais aussi dans l'ensemble des restaurants du Groupe, soit 16 adresses à travers le monde.

De Monte-Carlo à Séoul, en passant par Dubaï et Londres, c'est une véritable opportunité pour les jeunes talents en salle, cuisine, pâtisserie ou sommellerie, qui souhaitent se perfectionner sous la houlette du Chef Yannick Alléno, à travers différentes typologies de restaurants.

Comme Auguste Escoffier avant lui, Yannick Alléno s'inscrit dans son époque et engage de profondes transformations dans l'organisation des cuisines. Au Pavillon Ledoyen, il a ainsi mis en place un planning participatif pour favoriser l'équilibre entre vie professionnelle et vie personnelle de ses collaborateurs.

*Liste (non-exhaustive) des cheffes, chefs, pâtissières et pâtisseries formés par le Chef Yannick Alléno :*

*Martino Ruggieri  
Sylvestre Wahid  
Glenn Viel  
Sébastien Tantot  
Nina Métayer  
Thibault Sombardier  
Naraé Kim  
Indra Carillo  
Benjamin Schmitt  
Nolwenn Corre  
Maxime Gilbert  
Julien Tongourian  
Philippe Mille  
Nicolas Beaumann  
Nicolas Bouchard  
Yoni Saada  
Kévin Lacote  
Gaël Orioux  
Stao Katsuhiko*

*Ewout Vranckx  
Eric Lurthy  
Julien Valero  
François-Xavier Ferrol  
Adel Dakkar  
Bastien Blanc-Tailleur  
Salim Ait Ezzine  
Anthony Chapelle  
Nicolas Hensinger  
Erwann Houssin*

*Ryunosuke Naito*  
*Yoric Tieche*  
*Jérémy Morin*  
*Erwan Merdignac*  
*Yoshitaka Takayanaki*  
*Johnny Pham*  
*James Chauchat*  
*Nicolas Le Tirrand*

...