**Με αλφαβητική σειρά**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| officeArt object |  |  |
| **John ARGAUD Σεφ** | **Ophélie BARES Σεφ ζαχαροπλαστικής** | **Alain CHARTIER**  **Βραβευμένος MOF Ζαχαροπλαστικής** |
| officeArt object |  |  |
| **Gauthier DENIS Σεφ αρτοποιός** | **Julien HENNOTE Σεφ βραβευμένος με 1 Αστέρι Michelin** | **Stéphane JAKIC Σεφ καθηγητής γαστρονομίας** |
|  |  |  |
| **Arnaud LARHER Βραβευμένος MOF Ζαχαροπλαστικής** | **Gilles MARCHAL Σεφ ζαχαροπλαστικής - σοκολατοποιός** | **Eulalie RUS Βραβευμένη MOF στον τομέα της αλιείας** |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **John ARGAUD**  **Σεφ**  **@john\_argaud** |

Ο John Argaud, Σεφ του ξενοδοχείου 5 αστέρων « Auberge Ostape », στα Πυρηναία όρη στη Νότια Γαλλία, έχει εργαστεί στο παρελθόν σε διάφορα εστιατόρια και ξενοδοχεία της Χώρας των Βάσκων στη νοτιοδυτική Γαλλία («Ρestaurant Ithurria», «Frères Ibarboure», « Hôtel du Castellet », « Château de Brindos ») καθώς και στο ξενοδοχείο « Le Meurice» στο Παρίσι.

Το 2019 κέρδισε το 5ο βραβείο στον διαγωνισμό γαστρονομίας Bocuse d'or France.

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Ophélie BARES**  **Σεφ ζαχαροπλαστικής**    **@ophelie.bares** |

H Ophélie Barès είναι Σεφ ζαχαροπλαστικής, ιδιοκτήτρια του ζαχαροπλαστείου «Encore – Atelier Baho» στην περιοχή Asnières-sur-Seine κοντά στο Παρίσι.

Παθιασμένη με τη φωτογραφία και την τέχνη του σερβιρίσματος από πολύ μικρή ηλικία, ένας από τους θείους της της δίνει την ιδέα να συνδυάσει τα δύο αυτά ταλέντα της. Συνεργάζεται με επαγγελματίες φωτογράφους και συνειδητοποιεί ότι είναι σημαντικό να γνωρίζει καλύτερα τα προϊόντα που φωτογραφίζει. Εγγράφεται στην Σχολή Γαστρονομίας « FERRANDI Paris » κάνοντας παράλληλα την πρακτική της άσκηση στο ξενοδοχείο Le Meurice όπου προσλαμβάνεται ως επιμελήτρια και μένει εκεί για δύο χρόνια.

Εργάζεται στη συνέχεια σε πολυτελή εστιατόρια και ξενοδοχεία όπως το Ritz, το Shangri-La Paris και το Cheval Blanc στο χειμερινό θέρετρο Courchevel πλάι στον Yannick Alléno. Στη συνέχεια αναλαμβάνει την πρώτη της θέση ως Σεφ ζαχαροπλαστικής στο ξενοδοχείο «Auberge du jeu de paume» στην πόλη Chantilly το οποίο βραβεύτηκε το 2014 με 2 Αστέρια Michelin.

Το 2014 κέρδισε το πρώτο βραβείο στην γαλλική γαστρονομική τηλεοπτική εκπομπή «Ποιος θα είναι ο επόμενος μεγάλος ζαχαροπλάστης». Την ίδια χρονιά αναδεικνύεται «Καλύτερη Σεφ ζαχαροπλαστικής της χρονιάς» από το γαλλικό περιοδικό «LE CHEF».

Παριζιάνα στην καρδιά, άφησε την Chantilly για να επιστρέψει στο Παρίσι δίπλα στον Christophe Michalak ως executive chef των καταστημάτων του. Πολύ δραστήρια και γεμάτη ιδέες, δημιούργησε παράλληλα την εταιρεία συμβούλων/εκδηλώσεων «Nuage(s)».

Τον Ιανουάριο 2023 ιδρύει το ζαχαροπλαστείο «Encore – Atelier Baho» στην περιοχή Asnières-sur-Seine κοντά στο Παρίσι. Την ίδια χρονιά εκδίδει το βιβλίο συνταγών βασισμένο στη χρήση αρωματικών βοτάνων στη ζαχαροπλαστική « Encore ! la pâtisserie aux herbes aromatiques » (Εκδόσεις Ulmer).

Το 2023 ανακηρύχθηκε «Ταλέντο της Χρονιάς» από τον διεθνή γαστρονομικό και τουριστικό οδηγό «La Liste».

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Alain CHARTIER**  **Βραβευμένος με τον τίτλο**  **M.O.F. (Meilleur Ouvrier de France** **Glacier)**  **Καλύτερος Τεχνίτης της Γαλλίας για το παγωτό**   * **@alain\_chartier\_** |

**Διακρίσεις**:  
Παγκόσμιο Κύπελλο Ζαχαροπλαστικής (1999)  
Καλύτερος Τεχνίτης της Γαλλίας για το παγωτό « Meilleur Ouvrier de France Glacier » (2000) **\***  
Παγκόσμιος Πρωταθλητής Κατεψυγμένων Επιδορπίων Τορίνο (2003)  
Μέλος του Relais Desserts International  
Πρόεδρος του Πόλου καινοτομίας του κέντρου Τεχνικών Επαγγελμάτων ζαχαροπλαστικής της Γαλλίας  
Αντιπρόεδρος της Συνομοσπονδίας Ζαχαροπλαστών και Σοκολατοποιιών της Γαλλίας

Ο Alain Chartier δημιούργησε τη δική του εταιρεία "FMR l'Art Glacé" στη πόλη Βαν (Vannes) της Γαλλίας το 1997.

Τον Ιούνιο 2012 κατατάσσεται στο TOP 5 των Γάλλων παρασκευαστών παγωτού σύμφωνα με τον γαστρονομικό οδηγό Gault και Millau.

Στη συνέχεια, ανοίγει 7 καταστήματά βασισμένα στην ιδέα «Παγωτό / Σοκολάτα / Μακαρόν» με καινοτόμα παγωμένα επιδόρπια, πρωτότυπες μπάρες και καραμέλες σοκολάτας και νόστιμα και πολύχρωμα μακαρόν. Τα καταστήματά του βρίσκονται στις πόλεις Vannes, Theix, Arzon, Sarzeau.

Δημιουργεί τη δική του σχολή γκουρμέ: τη σχολή επιδορπίων στην πόλη Theix το 2009.

Η εκπαίδευση τον συναρπάζει σε ένα συνεχώς εξελισσόμενο επάγγελμα. Χάρη στην επαγγελματική του εμπειρία, βοηθά στην εκπαίδευση εταιρειών σε όλο τον κόσμο (Ηνωμένες Πολιτείες, Ασία, Αμερική, Βόρεια Αφρική κ.λπ.) μέσω συμβουλευτικών υπηρεσιών.

Από το 1997 είναι σύμβουλος στις σχολές Valrhona, ENSP d’Yssingeaux, La Fruitière.

Συγγραφέας του βιβλίου « Glaces toute l'année» (Παγωτό όλο το χρόνο).

**\**Ο τίτλος MOF (Meilleur Ouvrier de France)***

*Ο τίτλος MOF -Meilleur Ouvrier de France (Καλύτερος Τεχνίτης της Γαλλίας) είναι ένας τίτλος που απονέμεται μόνο στη Γαλλία ανά κατηγορία επαγγέλματος και αποτελεί την ύψιστη διάκριση στον τομέα των πολυτελών επαγγελμάτων καθώς και σε τομείς ή υπηρεσίες βιομηχανίας πολύ υψηλής ποιότητας.*

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Gauthier DENIS**  **Σεφ αρτοποιός**  **@gauthier\_denis** |

Παθιασμένος ζαχαροπλάστης για πάνω από 10 χρόνια. Εργάστηκε στο ξενοδοχείο Plaza Athénée για τους Alain Ducasse, Christophe Michalak και Angelo Musa. Στη συνέχεια στράφηκε στη διδασκαλία στο Ινστιτούτο Cordon Bleu Paris με τον σεφ Eric Briffard καθώς και στη σχολή Lenôtre Paris που διευθύνει ο Guy Krenzer, όπου ανέλαβε τη διεύθυνση του τμήματος αρτοποιίας. Τα πολυάριθμα ταξίδια του σε όλο τον κόσμο του πρόσφεραν γνώσεις και πολύτιμες εμπειρίες. Σήμερα εργάζεται στο εστιατόριο 3 αστέρων «Oustau de Baumanière», δίπλα στον Glenn Viel.

**Διακρίσεις:**

2019: 1η θέση στην κατηγορία «καλλιτεχνικής δημιουργίας » στο Εθνικό Κύπελλο Αρτοποιίας της Γαλλίας (Coupe de France de la Boulangerie)

2022: 3η θέση στο Ευρωπαϊκό Κύπελλο Αρτοποιίας (Coupe d’Europe de la Boulangerie)

2024 : Βραβείο Καλύτερου Αρτοσκευάσματος της Χρονιάς από το διάσημο περιοδικό «Fou de pâtisserie».

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Julien HENNOTE**  **Σεφ βραβευμένος με 1 Αστέρι Michelin**  **@julien\_hennote** |

Σεφ του εστιατορίου « Pourquoi Pas » του ξενοδοχείου Castelbrac (<https://www.castelbrac.com>), στην περιοχή Dinard στην Βρετάνη (βορειοδυτική Γαλλία), βραβευμένος με 1 Αστέρι Michelin.

Με καταγωγή από την κωμόπολη Dinan της Βρετάνης, ο Julien Hennote είναι ο μοναδικός Σεφ της περιοχής Dinard που κατέχει αστέρι Michelin. Εργάζεται στο ξενοδοχείο Castelbrac από την έναρξή του. Το 2019 βραβεύτηκε με αστέρι Michelin.

Η κουζίνα του είναι έντονα εμπνευσμένη από το γεωγραφικό και πολιτιστικό περιβάλλον της Βρετάνης και από τη θάλασσα, συνδυάζοντας τα ψάρια και τα προϊόντα της στεριάς.

Ο Σεφ συνεργάζεται με τοπικούς παραγωγούς σε μια ποιοτική προσέγγιση με μειωμένες περιβαλλοντικές επιπτώσεις. Ο Julien Hennote υπερασπίζεται την τοπική κουζίνα. Σύμφωνα με τον σεφ, ένα εστιατόριο πρέπει να αποτελεί έκφανση μιας δεδομένης περιοχής και να αντικατοπτρίζει τα χαρακτηριστικά της γνωρίσματα.

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Stéphane JAKIC**  **Σεφ** **καθηγητής γαστρονομίας**  **@stef\_jakic\_ferrandi** |

Γεννήθηκε στην πόλη Sully sur Loire στην κεντρική Γαλλία.

Ανακάλυψε το επάγγελμα του μάγειρα ξεκινώντας την εκπαίδευσή του, στα 15 του, σε ένα μικρό εστιατόριο στην πόλη Touraine.

Στη συνέχεια εργάστηκε στα εστιατόρια μεγάλων ξενοδοχείων στη Γαλλία και στο εξωτερικό : «Aigle noir» (Φονταινεμπλώ – Γαλλία), «The Richmond hill » (Λονδίνο – Αγγλία), « Les Hautes roches» (Vouvray – Γαλλία), « Regency Park hotel» (Newbury - Αγγλία), « Le Beau rivage» (Nyon -Ελβετία), «Lindner Rhodania » (Crans-Montana - Ελβετία), « Le Chalet du mont d’Arbois »(Megève – Γαλλία), «Le Grand large »(Dolus d’Oléron – Γαλλία), « La Bastide de Capelongue » (Bonnieux – Γαλλία), «Charles BARRIER » (Tours – Γαλλία).

Από το 2001 είναι καθηγητής γαστρονομίας στη Σχολή **FERRANDI Paris.** Ασχολείται με τον σχεδιασμό και τη διεξαγωγή προγραμμάτων προηγμένης κατάρτισης για επαγγελματίες και εταιρείες. Συντονίζει επίσης τα διεθνή προγράμματα κατάρτισης της σχολής (στη Γαλλία και στο εξωτερικό). Τα πολυάριθμα ταξίδια του στο εξωτερικό του προσφέρουν την ευκαιρία να έρθει σε επαφή με Σεφ απ’όλο τον κόσμο και να συζητήσει μαζί τους για τα προϊόντα τους και τις τεχνικές τους εμπλουτίζοντας ακόμη περισσότερο τις γνώσεις του. Και αυτό είναι που τροφοδοτεί το πάθος του για αυτό το επάγγελμα.

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Arnaud Larher**  **Βραβευμένος με τον τίτλο**  **M.O.F. (Meilleur Ouvrier de France) Pâtissier**  **Καλύτερος Τεχνίτης της Γαλλίας στην ζαχαροπλαστική**  **@arnaud\_larher** |

Γεννήθηκε στη Βρετάνη, όπου έκανε τις πρώτες του δημιουργίες πριν συνεργαστεί ως μαθητευόμενος με τον πρώτο του μέντορα και έναν από τους καλύτερους σεφ ζαχαροπλαστικής στη Βρέστη, Michel Guilerm.

Στη συνέχεια εργάστηκε στο μεγαλύτερο ζαχαροπλαστείο της Γαλλίας εκείνη την εποχή, το Peltier, στο Παρίσι. Κατόπιν, απέκτησε τις τεχνικές ζαχαροπλαστικής στο Dalloyau και στη συνέχεια εντάχθηκε στο Maison Fauchon για 5 χρόνια.

Το 1997, μετακόμισε στη Μονμάρτρη, όπου άνοιξε μαζί με τη σύζυγό του Caroline δύο καταστήματα στην ίδια περιοχή και ένα τρίτο στην Rue de Seine στο 6ο διαμέρισμα του Παρισιού.

Το 2017 του απονεμήθηκε ο τίτλος του «Meilleur Ouvrier de France Pâtissier» (Καλύτερος Τεχνίτης της Γαλλίας στην ζαχαροπλαστική).**\***  Αυτή η επαγγελματική αναγνώριση τον έκανε γνωστό στο ευρύ κοινό καθώς και διεθνώς, στο Τόκιο, την Αθήνα, το Μαρακές και στο Ντουμπάι.

Το 2022 εκδίδει το πρώτο του βιβλίο με τίτλο «Pâtisserie» (**Ζαχαροπλαστική), εκδόσεις** Hachette.

**\**Ο τίτλος MOF (Meilleur Ouvrier de France)***

*Ο τίτλος MOF -Meilleur Ouvrier de France (Καλύτερος Τεχνίτης της Γαλλίας) είναι ένας τίτλος που απονέμεται μόνο στη Γαλλία ανά κατηγορία επαγγέλματος και αποτελεί την ύψιστη διάκριση στον τομέα των πολυτελών επαγγελμάτων καθώς και σε τομείς ή υπηρεσίες βιομηχανίας πολύ υψηλής ποιότητας.*

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Gilles MARCHAL**  **Σεφ ζαχαροπλαστικής – σοκολατοποιός**  **@patisserie\_gillesmarchal** |

Του αρέσει να θυμάται τα παιδικά του χρόνια στο χωριό του Lorrain de Laneuveville-aux-bois στη βορειοανατολική Γαλλία και τη γιαγιά του Jeanne που μαγείρευε τα προϊόντα του αγροκτήματος ή τον πατέρα του, σοκολατοποιό, που έλιωνε τη σοκολάτα για να φτιάξει τις πρώτες του λιχουδιές. Σε ηλικία 15 ετών αποφάσισε να ασχοληθεί με τη ζαχαροπλαστική. Μαθήτευσε κοντά στον διάσημο Σεφ ζαχαροπλάστη της της Λωρραίνης, Claude Bourguignon. Σε 2 χρόνια απέκτησε τα πτυχία του ως ζαχαροπλάστης-σοκολατοποιός. Ακολούθησαν 3 υπέροχα χρόνια πλάι στον μεγαλύτερο Σεφ ζαχαροπλαστικής του Λουξεμβούργου, Pit Oberweis.

Στη συνέχεια εργάστηκε στο Παρίσι, στο Λονδίνο, στο Τόκιο, στη Νέα Υόρκη και στο Χονγκ Κονγκ ως βοηθός ζαχαροπλάστης για 4 χρόνια στο ξενοδοχείο Hôtel de Crillon, ως executive chef για 3 χρόνια στο ξενοδοχείο Plaza Athénée και για 7 χρόνια στο ξενοδοχείο Le Bristol και για 5 χρόνια ως διευθυντής διεθνούς δημιουργίας στο ζαχαροπλαστείο La Maison du Chocolat.

Αφού εξελέγη Σεφ ζαχαροπλαστικής της χρονιάς το 2004 και βραβεύτηκε με το μετάλλιο της πόλης του Παρισιού το 2008, ο Gilles Marchal εγκαθίσταται τελικά στη Μονμάρτρη, μια από τις πιο γραφικές συνοικίες του Παρισιού. Εκεί βρίσκει την έμπνευση και την ευτυχία της δημιουργίας (συναντώντας προσωπικότητες της τηλεόρασης, του τραγουδιού, της μουσικής) και ιδρύει το δικό του ζαχαροπλαστείο «Pâtisserie Gilles Marchal» (<https://www.gillesmarchal.com/>). Αυτή η εμπειρία άνω των 40 ετών του Gilles Marchal και τα γαστρονομικά του ταξίδια σε όλο τον κόσμο, τον οδήγησαν να δημιουργήσει μια εξατομικευμένη ζαχαροπλαστική, δουλεύοντας για τις μεγαλύτερες μάρκες πολυτελείας σε εκδηλώσεις τόσο στη Γαλλία όσο και διεθνώς.

Είναι συγγραφέας 3 βιβλίων για τη ζαχαροπλαστική.

Διακρίσεις

2011 Μετάλλιο του πρεσβευτή γαστρονομίας της Λωρραίνης

2011 Ψηφίστηκε ανάμεσα στους καλύτερους ζαχαροπλάστες στον κόσμο (περιοδικό Nouvel Observateur)

2009 Ψηφίστηκε ανάμεσα στους καλύτερους σοκολατοποιούς στη Γαλλία (περιοδικό L'Express)

2008 Ψηφίστηκε ως καλύτερος ζαχαροπλάστης στην Ελλάδα

2004 Ψηφίστηκε ως ζαχαροπλάστης της χρονιάς (Γαλλία)

1995 Silver Spoon 1ο Βραβείο Master Ice Cream Maker

1984 Χρυσό μετάλλιο σε διεθνή διαγωνισμό ζαχαροπλαστικής

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Eulalie RUS**  **Βραβευμένη με τον τίτλο**  **M.O.F. (Meilleur Ouvrier de France) en poissonnerie**  **Καλύτερος Τεχνίτης της Γαλλίας στον τομέα της αλιείας**  **@eulalie\_rus\_mof** |

Σπούδασε Νομική στο Πανεπιστήμιο της Αβινιόν (Vaucluse). Μετά από 8 χρόνια καριέρας στον ασφαλιστικό τομέα, αποφάσισε το 2017 να πραγματοποιήσει μια επαγγελματική στροφή και να ασχοληθεί με αυτό που αγαπούσε από μικρή: τα ψάρια. Τον Ιούλιο του 2018 ίδρυσε την εταιρία «Eulalie poissons & produits de la mer» που δραστηριοποιείται στον τομέα της αλιείας και της ιχθυοκαλλιέργειας, στην Isle-sur-la-Sorgue πόλη του νομού Vaucluse της Νοτιοανατολικής Γαλλίας.

Το 2023 της απονεμήθηκε ο τίτλος της «Meilleur Ouvrier de France Pâtissier» (Καλύτερος Τεχνίτης της Γαλλίας στον τομέα της αλιείας). **\***

**\**Ο τίτλος MOF (Meilleur Ouvrier de France)***

*Ο τίτλος MOF -Meilleur Ouvrier de France (Καλύτερος Τεχνίτης της Γαλλίας) είναι ένας τίτλος που απονέμεται μόνο στη Γαλλία ανά κατηγορία επαγγέλματος και αποτελεί την ύψιστη διάκριση στον τομέα των πολυτελών επαγγελμάτων καθώς και σε τομείς ή υπηρεσίες βιομηχανίας πολύ υψηλής ποιότητας.*

****

**Εβδομάδα γαλλικής γαστρονομίας**