

## Organismes de formation sélectionnés

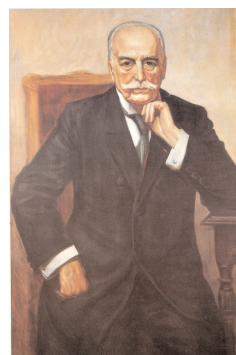
A la Carte Formation  
Synergie Park  
7 rue Willy Brandt  
62000 - Arras  
Tél : 06.61.51.77.03  
contact@alacarteformation.com

La Bastide des Saveurs  
rue Gabriel Péri  
83740 - La Cadière d'Azur  
Tél 04.94.90.11.43  
Fax 04.94.90.01.94  
berard@hotel-berard.com

Ecole Hôtelière d'Avignon  
Campus  
Allée des Fenaisons  
BP 660  
84032 - Avignon Cedex 3  
Tél : 04.90.13.86.58  
Fax : 04.90.13.86.58  
smakchouche@vaucluse.cci.fr

Ecole Lenôte  
40 rue Pierre Curie  
78370 Plaisir  
Tél : 01 30 81 46 46  
Fax : 01 30 55 96 14  
Cerisier\_Daphne@lenotre.fr

IFITEL  
22 rue d'Anjou  
75008 - Paris  
Tél : 01.47.42.21.01  
Fax : 01.42.65.67.68  
info@ifitel.net



*Fondation Auguste Escoffier*  
*Reconnue d'utilité publique*  
*Musée Escoffier de l'Art Culinaire*

## Conseil Culinaire et Pédagogique

Sous le patronage de  
Alain Ducasse et  
Patrick Scicard

## Cycle des Stages labelisés

# 2009 - 2010

06270 - Villeneuve-Loubet Village  
Tél 00 (33) 04.93.20.80.51 - Fax 00 (33) 04.93.73.93.79  
email : contact@fondation-escoffier.org - site web : www.fondation-escoffier.org

## Intervenants sélectionnés

Didier Aniès - MOF étoilé Michelin

Christophe Bacqué - MOF - Etoilé Michelin

Thierry Baucher - MOF

René Bérard - MCF - Etoilé Michelin

Serge Chenet - MOF 1993 - Etoilé Michelin

Jean-Marc Delacourt - MOF

Christophe Felder - Consultant international

Jean François Jagot - Finaliste MOF

Jacques Lameloise - Etoilé Michelin

Régis Marcon - Bocuse d'Or 1995 - Etoilé Michelin

Gérard Moyne-Bressand - MOF

Michaël Reano - MOF Maître d'Hôtel 2004

Alain Reix - ancien chef Jules Verne étoilé Michelin

Christian Ripert - Sculpteur sur fruit  
Spécialiste en cuisine thaïlandaise

Andrée Rosier - MOF 2007 - Etoilée Michelin

Serge Viera - Bocuse d'or 2005 - Etoilé Michelin

et les prestigieux chefs formateurs de l'Ecole Lenôte

## Partenaires Bienfaiteurs

