

**ANDROS**  
*Chef*

**HALL 6 - STAND D81**



# SIRH/+ 2023

## Programme

*Écoles - Schools*

*Dégustations Chefs - Chef's tasting*

*J*  
**Thursday**

*V*  
**Friday**

*S*  
**Saturday**

*D*  
**Sunday**

*L*  
**Monday**

|            | <i>Écoles - Schools</i>                   | <i>Dégustations Chefs - Chef's tasting</i>   |   |
|------------|---|--|---|
| 10h - 12h  | Lycée des Métiers<br>Hôteliers - Souillac | Stéphane Augé<br>Meilleur Ouvrier de France glacier                                      |    |
| 14h - 16 h |   | Moulaye Fanny<br>Chef pâtissier - Cueillette   |   |
| Cocktail   |   |  |   |
| 10h - 12h  | École Fauchon                             | Rémi Bouiller<br>Chef pâtissier - Kreme  |  |
| 14h - 16 h | Lycée des Métiers<br>Hôteliers - Souillac | Stéphane Mangin<br>Chef pâtissier Restaurant Georges Blanc ***                           |  |
| Cocktail   |   |  |   |
| 10h - 12h  | École Fauchon                             | Florence Lesage<br>Championne du monde des Arts sucrés 2022                              |  |
| 14h - 16 h |   | Keiko Nagae<br>Cheffe pâtissière   |  |
| Cocktail   |   |  |   |
| 10h - 12h  | Lycée des Métiers<br>Hôteliers - Souillac | <b>Séance dédicace</b> Julien Boutonnet MOF<br>pâtissier et Julien Gradoz de l'EHL       |  |
| 14h - 16 h |   | Alexis Beaufiles Chef pâtissier Hôtel Brach et<br>Champion du monde des Arts sucrés 2022 |  |
| Cocktail   |   |  |   |
| 10h - 12h  | Lycée des Métiers<br>Hôteliers - Souillac | Edouard Morand<br>Chef pâtissier   |  |

