

Communiqué de Presse

Paris, le 25 mai 2018

Yannick Alléno, chef de cuisine étoilé et dirigeant d'entreprise est le lauréat national des « Victoires des Autodidactes » 2017

Le Prix national des « Victoires des Autodidactes » 2017 a été remis hier soir, à l'Assemblée nationale, au Chef étoilé Yannick Alléno par Pierre Gadonneix, Président d'honneur du Harvard Business School Club de France et Hervé Hélias, Président du directoire de Mazars en France et directeur général du groupe.

Né à Puteaux en 1968, Yannick Alléno grandit en banlieue parisienne et passe son enfance dans les cuisines des bistrotts familiaux. Dès l'âge de quinze ans, il commence à apprendre auprès des plus grands et débute sa carrière au Royal Monceau, à Paris, aux côtés de Gabriel Biscay. Il rejoint ensuite le Sofitel Sèvres, avec aux commandes les chefs Roland Durand, puis Martial Enguehard. C'est chez Drouant, auprès de Louis Grondard qu'il forge sa maturité et son exigence. Il s'affirme dans le sillage de ce grand chef qu'il admire profondément avant de prendre sa place en tant que chef, et ainsi de diriger les cuisines du Scribe.

- En 1999, une première étoile au guide Michelin vient récompenser son travail et sa créativité, confirmés en 2002 par une deuxième.
- En 2003, Le Meurice - célèbre palace de la rue de Rivoli - lui confie sa restauration ; il y décroche d'emblée deux étoiles Michelin en 2004, puis une troisième en 2007, grâce à une cuisine déjà très identitaire.
- Un an après, en 2008, il fonde son groupe éponyme.
- En 2010, le Gault & Millau l'honore de 5 toques.
- Le 1er juillet 2014, Yannick Alléno reprend la direction culinaire du Pavillon Ledoyen, Paris, et y installe Alléno Paris, qui seulement sept mois après son ouverture est couronné des 3 étoiles au Guide Michelin.
- En 2015, il est élu cuisinier de l'année par le Andrews Harpers et par le Gault & Millau.
- En 2017, son restaurant Le 1947 à Cheval Blanc Courchevel est récompensé d'une troisième étoile Michelin, distinction suprême et historique pour le chef qui désormais détient deux restaurants triplement étoilés.

Enthousiaste, il consacre sa vie à sa passion et revendique une cuisine française forte, riche de son patrimoine et ambitieuse de ses créations. Cette approche visionnaire de l'art culinaire, qui fait rimer savoir-faire et excellence avec audace, l'entraîne à expérimenter sans cesse pour trouver la pureté du goût, sa quintessence.

Son audace et sa créativité lui permettent de poser dès 2013 les bases de la renaissance de la cuisine française en initiant un nouveau courant gastronomique : la Cuisine Moderne. Curieux et exigeant, il se joue des frontières établies et a su faire prospérer son groupe à l'International. Le Groupe Yannick Alléno compte aujourd'hui 16 restaurants qui emploient près de 1200 collaborateurs en France et à l'international.

Les Victoires des Autodidactes : mettre en lumière une autre façon de réussir

Les Victoires des Autodidactes organisées le Harvard Business School Club de France et par Mazars, mettent en lumière les parcours de dirigeants et entrepreneurs autodidactes partout en France. Ces autodidactes, dirigeants d'ETI et PME sont des acteurs forts au service du développement des régions et de leur rayonnement local, national et souvent au-delà de nos frontières. Les Victoires des Autodidactes viennent mettre à l'honneur l'esprit entrepreneurial, l'audace et la détermination dont ils font preuve.

Les lauréats régionaux

Chaque lauréat a d'abord été sélectionné au niveau régional dont le palmarès a été annoncé hier, à l'occasion de la cérémonie nationale dans les salons de l'Hôtel de Lassay, en présence de François de Rugy, Président de l'Assemblée Nationale.

Les 6 lauréats régionaux ont tous un parcours d'entrepreneur extraordinaire.

Grand Est | Sylviane Bertacchi, LES RECEPTIONS BERTACCHI

Sud-Ouest | Stéphane Zittoun, NP6

Rhône-Alpes – Auvergne | Yves Bontaz, GROUPE BONTAZ

Ouest | Olivier Regnault, JREGNAULT

Ile-de-France – Centre | Yannick Alléno, GROUPE YANNICK ALLÉNO

Nord | Jacques Boisleux, STAPHYT

Plus d'informations : sur le site <https://www.victoiresdesautodidactes.fr>

CONTACTS PRESSE

Mazars

Sarah Lhéritier Directrice Communication France – 06 32 97 82 97 – sarah.lheritier@mazars.fr

A propos de Harvard Business School Club de France

Le HBS Club de France est une association. Elle compte aujourd'hui plus de 1 200 membres, anciens élèves résidant en France ou à l'étranger, ou anciens élèves étrangers travaillant en France, tous anciens diplômés de l'un des programmes de la Business School.

Pierre Gadonneix (DBA 1974) Président d'Honneur du Harvard Business School Club de France, Président du Conseil de Surveillance de Latécoère et Président d'Honneur d'EDF.

A propos de Mazars

Mazars est une organisation internationale, intégrée et indépendante, spécialisée dans l'audit, le conseil ainsi que les services comptables, fiscaux et juridiques. Au 1^{er} janvier 2018, Mazars est présent dans les 86 pays et territoires qui forment son partnership international intégré. Mazars fédère les expertises de 20 000 femmes et hommes basés dans 300 bureaux à travers le monde. Emmenés par 980 associés, ils servent leurs clients à toutes les étapes de leur développement : de la PME aux grands groupes internationaux en passant par les entreprises intermédiaires, les start-ups et les organismes publics.

www.mazars.com - www.linkedin.com/company/mazars - <https://twitter.com/mazarsgroup>