

INFOS

Aurélien Véquaud, nouveau chef de l'Hôtel Belles Rives

À 32 ans, Aurélien Véquaud remplace Yoric Tièche à la tête des cuisines de *La Passagère*, le restaurant gastronomique de l'hôtel Belles Rives à Juan-les-Pins. Vendéen d'origine, le chef a fait ses premiers pas à *La Marine* (deux étoiles au guide Michelin) auprès du talentueux Alexandre Couillon. C'est dans le sud de la France qu'il s'est ensuite formé, dans les cuisines de *La Réserve de Beaulieu* avec le Meilleur Ouvrier de France Olivier Brulard, et à *La Pinède* auprès d'Arnaud Donckele où il reste pendant dix ans et apprend à magnifier le terroir méditerranéen. Aurélien Véquaud prend sa première place de chef au restaurant *Arena d'Oro* au Palm Beach d'Ajaccio en Corse. En 2014, il est de retour à *La Réserve de Beaulieu* aux côtés de Yannick Franck avant de rejoindre l'Hôtel Belles Rives.



Akashon, la nouvelle table de l'hôtel Héliopic

Niché au cœur des Alpes, l'hôtel Héliopic rouvre pour la saison hivernale avec un tout nouveau restaurant. *L'Akashon* joue la carte régionale, il tire son nom d'une expression savoyarde signifiant « par surprise ». Côté déco, la région a été mise en avant par les architectes d'intérieur Anna Leymergie et Lancelot Letellier d'Otso Studio, avec une inspiration du passé industriel local. Derrière les pianos, officient Julien Binet et son équipe. Ancien du restaurant doublement étoilé *Albert 1^{er}*, ce jeune chef passionné distille une cuisine authentique. Grâce à une sélection rigoureuse de produits de saison, il fait parler le terroir en proposant des recettes aux saveurs montagnardes.



Julien Binet

Louis Villeneuve, Meilleur directeur de salle au monde

La Maison Mauviel 1830 et Les Grandes Tables du Monde se sont associés pour la 2^e édition du prix du Meilleur directeur de salle au monde, lors du dîner de gala du congrès annuel de l'association, qui se tenait à New York. Ils ont choisi de distinguer **Louis Villeneuve**, directeur de salle du restaurant de l'*Hôtel de Ville* de Crissier, en Suisse, depuis près de 40 ans. Il succède ainsi à François Pipala du restaurant *Paul Bocuse*.

Ce prix rend hommage aux acteurs des métiers de la salle et souligne leur importance dans l'expérience du restaurant gastronomique.



De gauche à droite : David Sinapian, président des Grandes Tables du Monde ; Serge Schaal, vice-président des Grandes Tables du Monde ; Louis Villeneuve et Valérie Le Guern Gilbert, présidente de Mauviel 1830.