

CENTENAIRE DE L'ÉCOLE HOTELIERE DE NICE

1914-2014 : École de l'Excellence



1914

1931

1993

Thierry Lautard

Professeur coordonnateur

(Lycée hôtelier et de tourisme Paul Augier de Nice, Association des Anciens Élèves, Association des Parents d'Élèves, Amicale du personnel, Centre d'Études de l'Histoire du Tourisme dans les Alpes-Maritimes, Cercle de la Capelina d'or)

06 18 48 76 56

100ansecolehotelierenice-tlautard@orange.fr

<http://www.100ansecolehotelierenice.com>

Ecole Hôtelière et de Tourisme Paul Augier. Nice

163, Bd René Cassin. 06203 Nice Cedex 3

Nice, le 1^{er} septembre 2014

L'École Hôtelière de Nice ?

« La passion de transmettre, l'excellence à travers le monde
Le Journal des Palaces

Excellence de l'École au cours du temps et aujourd'hui encore, École de l'Excellence

Voyage dans le temps et dans l'espace

Voyage dans les saveurs et les 5 sens

Voyage dans l'imaginaire et le symbolique

Voyage à travers la tradition et l'innovation

Programme prévisionnel « 100 projets pour le Centenaire »
(sous réserve d'éventuelles modifications)

*..... Repas République

**.... International

***.. Culturel

****.. Métiers

***** Festifs

***** Repas

***** Écrits

NB Le programme de Janvier à août se trouve en fin de document

CENTENAIRE DE L'ÉCOLE HOTELIERE DE NICE
1914-2014 : École de l'Excellence
SEPTEMBRE



Rentrée

OCTOBRE

Mardi 7 octobre Bar de rentrée des Anciens Élèves + animation spécifique *****
Festifs

Mois de la Chine au Lycée (relations internationales) avec **un repas chinois** en présence des officiels du pays. Cérémonie du thé Musée des Arts asiatiques. Repas chinois au restaurant scolaire. Animation musicale Live
Échanges scolaires à haut niveau. Colloque sur la gastronomie chinoise et les apports réciproques ***... International**

Dimanche 12 octobre Train du Centenaire (Train des Pignes) : de Puget-Théniers à Annot. Marché provençal et guidage touristique ***** **Festifs**

Vendredi 17 octobre Grande soirée bavaroise avec dîner au son d'un orchestre venu de notre ville-partenaire ***** **Festifs**

Événementiel du **Cercle de la Capelina d'or** (cuisine niçoise avec les élèves de l'École Hôtelière de Nice) ***** **Festifs**

NOVEMBRE

Mardi 4 novembre Exposition « 3 siècles de Tourisme dans les Alpes-Maritimes ». Archives départementales ***** **Métiers**

Vendredi 14 novembre

- **Exposition du Centenaire de l'École** par le Centre d'Études de l'Histoire du Tourisme dans les Alpes-Maritimes ***** **Métiers**
- **Exposition** « 3 siècles de Tourisme dans les Alpes-Maritimes ». Archives départementales ***** **Métiers**
- **Café littéraire 4** Travail de réflexion avec **Michèle Barrière**, écrivain de polars gastronomiques historiques (le dernier, intitulé « Meurtre au Ritz », Auguste Escoffier) *** **Culturel**
- **Exposition du Centenaire de l'École**. Centre d'Études de l'Histoire du Tourisme dans les Alpes-Maritimes
- **17 h** Inauguration de la **plaque et de la sculpture commémoratives** au CUM et au 144, Rue de France avec l'appui de la Municipalité de Nice *** **Culturel**

CENTENAIRE DE L'ÉCOLE HOTELIERE DE NICE

1914-2014 : École de l'Excellence

- **19 h Grande Rencontre des Anciens Élèves et de leurs professeurs** au Lycée (plus de 500 Anciens élèves attendus) sur le thème du « Retour à l'École » avec un grand nombre de surprises ****** Festifs**
- **Distribution des 10 000 ouvrages, édition de luxe, sur le Centenaire de l'École ***** Écrits**

Vendredi 14 et samedi 15 novembre

Colloque « la Côte d'Azur des 30 glorieuses ». Centre Universitaire Méditerranéen par le Centre d'Études de l'Histoire du Tourisme dans les Alpes-Maritimes ******.. Métiers**

Mardi 18 novembre Les Colloques de l'École Hôtelière et de Tourisme : **les 3 temps** (Passé, Présent et A venir) en Hôtellerie-Restaurant-Tourisme avec la participation d'éminents spécialistes ******.. Métiers**

Colloque Grande guerre, Tourisme et Hôtellerie sur « la Côte d'Azur et l'Histoire de l'École Hôtelière de Nice à ses origines ». Centre d'Études de l'Histoire du Tourisme dans les Alpes-Maritimes

Mois de l'Espagne au Lycée ****.... International**

Jeudi 20 novembre Repas espagnol en présence des officiels du pays
Repas espagnol au restaurant scolaire. Animation musicale Live
Exposition de produits espagnols, animation

DECEMBRE

Exposition du Centenaire de l'École par le Centre d'Études de l'Histoire du Tourisme dans les Alpes-Maritimes (avec l'aide des archives municipales et départementales)

Semaine russe ****.... International**

Exposition de peinture

Mardi 2 décembre Café littéraire 5 : Gastronomie française et aristocratie russe : *****.. Culturel**

des histoires (entre)mêlées avec **André Gervais**, passionné d'histoire et de gastronomie autodidacte

Mercredi 3 décembre Repas russe

Mardi 9 décembre Festival du film gastronomique (projection de films liés à la gastronomie - fiction et documentaires). Médiathèque Auguste Escoffier, Villeneuve-Loubet ******.. Métiers**

11 au 19 décembre Exposition La guerre de 1914-1918 et les Alpes-Maritimes. Archives départementales des AM *.. Culturel**

CENTENAIRE DE L'ÉCOLE HOTELIERE DE NICE

1914-2014 : **École de l'Excellence**

Edition du Livre de Recettes du Centenaire offertes par Grands Chefs issus de l'École (Alain Llorca, Christian Plumail, Michel Rostang, Thierry Thiercelin, ...) avec accord mets-vins par Philippe Faure-Brac, Meilleur sommelier du Monde *****
Écrits

Soirée de Gala des Élèves du Centenaire avec défilé de tenues professionnelles à travers l'histoire ***** **Festifs**

Grande soirée de Soirée de Gala du Centenaire de l'Association des Parents d'Élèves ***** **Festifs**

Repas de Noël du Centenaire au restaurant scolaire. Animation musicale Live
Exposition de peinture

Concert classique ***.. **Culturel**
Clôture du Centenaire

École (hôtelière) de Nice ***.. **Culturel**
Clôture du Centenaire

Et aussi pendant l'année Dates à fixer:

École de la République : Repas à l'Assemblée Nationale, participation à l'élaboration et au service d'un repas (12 élèves +3 professeurs -cuisine, service, gestion)

Chronique gastronomique de Christian Plumail, AE, 1 macaron Michelin sur France Bleu au sein du lycée

En conclusion, le prestige de notre École, parmi les plus anciennes de France, rejaillit sur tous et, en particulier, sur les jeunes qui y sont formés tant dans la voie initiale que celle de l'apprentissage ou de la formation continue, du CAP à la licence, accomplissant leur devenir professionnel, répondant aux besoins de notre secteur d'activité aux mille métiers et ambassadeurs de notre culture locale.

*..... Repas République

**.... International

***.. Culturel

****.. Métiers

***** Festifs

***** Repas

***** Écrits

Programme prévisionnel « 100 projets pour le Centenaire »
(sous réserve d'éventuelles modifications)

Sous le Haut patronage de

- Vincent Peillon, Ministre de l'Éducation Nationale

- **Sylvia Pinel, Ministre de l'Artisanat, du Commerce et du Tourisme**

Parmi eux, nous pouvons citer plus particulièrement :

- la mise en valeur des relations internationales de l'École (Italie, Grande-Bretagne, Allemagne, Japon, Chine, Espagne, ...)
- trois ouvrages seront édités :
 - * Livre de Recettes offertes par de Grands Chefs issus de l'École (Alain Llorca, Christian Plumail, Michel Rostang, Thierry Thiercelin, ...) avec accord mets-vins par Philippe Faure-Brac, Ancien Élève, Meilleur sommelier du Monde,
 - * Livre d'Or du Centenaire, édition de luxe en 10 000 exemplaires
- participation d'élèves à la production et au service de repas à l'Élysée, à l'Assemblée nationale et au Sénat et au Conseil régional Provence-Alpes-Côte d'Azur
- tout au long de l'année, repas de promotion d'Anciens Élèves venant du monde entier par classe d'âge (ex. 2004 : 10 ans ; 1994 : 20 ans ; ... ; 1964 ; 50 ans) avec hébergement et programme d'animation (visite de la ville de Nice et de ses musées plus le musée des Arts asiatiques)

La communication se fera à partir des moyens propres de l'Association (réseaux sociaux – plus de 5 000 contacts avec les Niçois du bout du monde et ceux d'aqui, sites, blogs, la revue trimestrielle de l'Association, ...), le réseau interne du lycée (1 500 élèves et 200 membres du personnel), la presse professionnelle et les médias traditionnels dont Nice-Matin, France 3 et les radios et télévisions locales et de la publication d'un livre-souvenirs édité à 10 000 exemplaires,.

Elle sera aussi destinée aux associations corporatives du secteur de l'Hôtellerie-Restauration-Tourisme et à nos entreprises partenaires du secteur.

JANVIER

Plaquette du Centenaire distribuée à 3 000 exemplaires ***** **Écrits**

Site du Centenaire

<http://www.100ansecolehotelierenice.com>

Embellissement des Halls avec des arbres méditerranéens : Oliviers et orangers (service Espaces verts Ville de Nice) et décoration aux couleurs de Nice et de la Région

Lundi 13 Janvier

CENTENAIRE DE L'ECOLE HOTELIERE DE NICE

1914-2014 : École de l'Excellence

Participation d'une brigade d'élèves aux vœux de Michel Vauzelle, Président du Conseil régional, aux consuls des différents pays de la Région ***..... Repas République**

Jeudi 16 Janvier 14 h

Conférence sur la symbolique de la nourriture dans les carnivals (Mme Sidro, Présidente de Carnivals sans Frontières). Exposition *****.. Culturel**

Vendredi 17 Janvier

« L'École au cœur de la République : l'Elysée » : Participation d'une brigade de 12 élèves à l'élaboration et au service de la manifestation des vœux de M François Hollande, Président de la République, aux 200 Ambassadeurs de France du monde entier ***..... Repas République**

Lundi 20 Janvier

Participation d'une brigade d'élèves aux vœux de Michel Vauzelle, Président du Conseil régional, aux Ambassadeurs et élus de l'Assemblée parlementaire de l'Union pour la Méditerranée en présence du Président du Sénat et du Président de l'Assemblée Nationale (annulée) ***..... Repas République**

Jeudi 23 janvier

10h Les Entretiens de Paul Augier 1 : Rencontre avec des Anciens Élèves prestigieux ******.. Métiers**

Exposition de livres sur Nice et son Comté, et la cuisine niçoise, présentation du Label Cuisine nissarde (OTSI Nice, Cercle de la Capelina d'Or) et des « Galets de Nice », Mezzanine Baie des Anges

15h30 Lancement de l'année du Centenaire sous le haut patronage de M Vincent Peillon, Ministre de l'Éducation Nationale, et de Mme Sylvia Pinel, Ministre de l'Artisanat, du Commerce et du Tourisme

à l'invitation de Mme Claire Lovisi, Rectrice de l'Académie de Nice, de M Michel Vauzelle, Président du Conseil régional Provence-Alpes-Côte d'Azur, de M Alain Marie, Proviseur du lycée Paul Augier et de M Jean Montagard, Président de l'Association des Anciens Élèves

en présence de

- M Adolphe Colrat, Préfet des Alpes-Maritimes
- M Éric Ciotti, Président du Conseil général des Alpes-Maritimes
- M Christian Estrosi, Maire de Nice,
- Mme Augier, PDG Hôtel Negresco (ou de son représentant)
- Bernard Kleynhoff, Président de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Nice Côte d'Azur
- des différents parrains de promotion, des autres officiels (Présidents du CRT, de l'OTSI de Nice, ...), des représentants de la profession et des différentes corporations.
- M Lugnier, Inspecteur Général de l'Éducation Nationale

CENTENAIRE DE L'ÉCOLE HOTELIERE DE NICE

1914-2014 : École de l'Excellence

Inauguration de l'Exposition du Centenaire de l'École par le Centre d'Études de l'Histoire du Tourisme dans les Alpes-Maritimes (avec l'aide des archives municipales et départementales)

Plantation d'un olivier, arbre du Centenaire, arbre de la paix

Cocktail avec la participation d'étudiants japonais de l'Académie Hokutobunka

Message de M Raymond Armisen, proviseur émérite

Signature du Livre d'or par les personnalités présentes

Parfum du Centenaire offert par la parfumerie Fragonard, Grasse

Signature de la Convention pour l'édition de **10 000 ouvrages**, en édition de luxe, relatifs au Centenaire ***** **Écrits**

Vendredi 24 janvier Grand Repas Retour vers le Futur

En hommage à Paul Bocuse, Alain Ducasse et Hervé This ***** **Repas**

Lancement du **Cocktail du Centenaire** ***** **Repas**

Jeudi 30 janvier : 100 ans de gastronomie niçoise avec la participation des vignerons de Bellet ***** **Repas**

Semaine de l'Italie au Lycée **.... International

- **Jeudi 30 janvier** un repas italien au restaurant scolaire. Animation musicale Live
- **Vendredi 31 janvier** repas italien en présence du Consul d'Italie et du Président de la CCI italienne
- Exposition

FEVRIER

4 février : l'École au cœur de la République », Participation d'une brigade de 12 élèves à l'élaboration et au service du Dîner de la Truffe au Palais du Luxembourg (Sénat) *..... **Repas République**

Stand et animation au 26e Salon **Agecotel** du **2 au 5 février** : *****.. **Métiers**

- Stand + animations
- Restaurant du Lycée « déplacé »
- Animations en commun avec la Capelina d'Or et les Toques Brûlées

Jeudi 13 février Dîner d'Épicure « A la manière d'Auguste Escoffier, il y a 100 ans » ***** **Repas**

Mois de la Grande-Bretagne au Lycée **.... International

- le vendredi **14 février un repas anglais** en présence d'associations du pays
- Expositions
- **13 février** un repas anglais au restaurant scolaire. Animation musicale Live

Carnaval de Nice. OTSI ***** **Festifs**

CENTENAIRE DE L'ÉCOLE HOTELIERE DE NICE

1914-2014 : École de l'Excellence

Exposition sur le carnaval + grosses têtes

Dimanche **16 février** : **Course de garçons de café du lycée** dans le cadre de la « 10 miles rock and roll », course officielle et aussi course la plus festive d'Europe suivie de la Zumba Party (annulée).

Vendredi 21 février

- **8h-10h : Café littéraire 1** avec **Didier Van Cauwelaert ***.. Culturel**
- **12h Repas sur la Grande Roue de Nice** par Christian Plumail, Ancien Élève, un macaron Michelin, 3 autres chefs étoilés et les élèves de l'École
******* Repas**

Mardi 25 février 14h30 Corso carnavalesque avec un **Char Anniversaire** « 100 ans de l'École Hôtelière de Nice » et **batucada** par des élèves de l'École ******* Festifs**

MARS MOIS ANNIVERSAIRE

Vendredi 14 mars Grande Soirée de Gala du Cercle de la Capelina d'Or

Semaine de l'Allemagne au Lycée ****.... International**

- le mercredi **12 mars**, repas des Associations franco-allemandes locales (AFA, ADEAF)
- le lundi **17 mars un repas allemand** en présence des officiels du pays
- Repas allemand au restaurant scolaire. Animation musicale Live
- Exposition du 10 au 17 mars

Mardi 18 mars, Anniversaire des 100 ans (4 Mars 1914, arrêté de création de l'École) :

8h Grande Exposition du Centenaire (organisée par le Centre d'Études de l'Histoire du Tourisme dans les Alpes-Maritimes)

12 h 30 Déjeuner dans les 3 restaurants avec, en particulier, au Restaurant Baie des Anges un **happening culturel et gourmand** réalisé par le Maître verrier de Biot, Antoine Pierini.

Invitation à ces déjeuners de 3 fois 6 personnes proposées par les associations humanitaires et caritatives (**Croix-Rouge, Restos du cœur, Secours Populaire**)

15 h Top Départ de la **Course-relais de la « flamme olympique hôtelière »** donné aux délégués de classe par M **Alain Marie**, Proviseur du Lycée Paul Augier, M **Pierre Bord**, Directeur général du Negresco, représentant Mme Jeanne Augier, et Mme **Valérie Nicolas**, Championne du Monde de Hand-ball 2003 au niveau de **l'Hôtel Negresco** .

Cette course, qui se déroulera sur la **Promenade des Anglais**, reliera symboliquement l'Hôtel Negresco dont l'École hôtelière de Nice porte le nom de famille Paul Augier, à l'Arénas, grand centre d'affaires international de Nice.

CENTENAIRE DE L'ÉCOLE HOTELIERE DE NICE

1914-2014 : École de l'Excellence

Un arrêt sera marqué devant le **Centre Universitaire Méditerranéen (CUM)** et un autre au niveau du **144, Rue de France**.

A l'arrivée à **l'Arénas**, vers **16h15**, démarrera la **Course de garçons de café** pour le plaisir des **centaines** d'élèves, de professeurs, d'Anciens Élèves, de parents d'élèves et de personnes travaillant dans les entreprises de l'Arénas.

De **16h à 18h**, Manifestation réceptive sur la place centrale de l'Arénas :

- **Animation musicale** dont une batucada, par des élève et des professeurs
- **Buffet** offert par l'École avec l'aide de nos partenaires (Métro, Bonifassi, Malongo)
- **Aide précieuse** du Club des Dirigeants de l'Arénas et de l'Association Syndicale Libre de l'Arénas

Repas niçois au restaurant scolaire. Animation musicale Live
Concours-Photos

Jeudi 20 mars Déjeuner buffet retraçant **100 ans de gastronomie française** (un buffet par quart de siècle) ******* Repas**

Vendredi 21 mars Gala des professeurs pour les élèves sur le thème du Centenaire ******* Festifs**

Lundi 24, 25 et 26 mars 40e Championnat de France des desserts (CEDUS) ******.. Métiers**

Jeudi 27 mars 5e Oscar de l'Entente Cordiale Culinaire franco-britannique - Concours de cuisine de la **Fondation Escoffier** pour des binômes de lycées hôteliers français et anglais. Lycée De Croisset, Grasse ******.. Métiers**

31 mars Prom's Night 2014 Grande Soirée de l'Élégance pour la Nuit de l'École Hôtelière au Palais de la Méditerranée ******* Festifs**

AVRIL

Mardi 1er avril

- **Exposition** du Centenaire du **Negresco ****.. Métiers**
- **Exposition Entrez Dehors !** Anca Sonia-Denis Gridel. Parc Phoenix *****.. Culturel**

Vendredi 4 avril Concours de cuisine niçoise du Cercle de la Capelina d'or pour les élèves

Lundi 7 avril

- **53e Coupe Georges Baptiste** élisant le « meilleur jeune Maître d'Hôtel de France » ******.. Métiers**
- **Semaine du Japon : démonstration de judo **.... International**

CENTENAIRE DE L'ECOLE HOTELIERE DE NICE

1914-2014 : École de l'Excellence

Mercredi 9 avril Semaine du Japon : démonstration de kendo **....

[International](#)

Jeudi 10 avril Repas japonais au restaurant scolaire avec animation musicale 10 avril repas japonais + ambiance. Cérémonie du thé. Exposition au CDI de mangas. Exposition de photos au CDI. Site internet culturel. Expositions d'affiches + queer code ****.... International**

Jeudi 10 avril Parrainage de la Promotion 2014 Jean-Denis Rieubland, Ancien Élève, Chef de cuisine du Negresco, 2 macarons Michelin, MOF ******* Festifs**

Vendredi 11 avril...1931 : pose de la 1ère pierre du 144, Rue de France par M Gaston Doumergue, Président de la République, M Mario Roustan, Ministre de l'Instruction publique, M Jean Médecin, Maire de Nice

Finale 20e concours Malongo **.. Métiers**

Mercredi 16 avril

Les Entretiens de Paul Augier 2 – Les métiers de l'hôtellerie : 100 ans de passion et de prestige (le matin, conférences sur l'évolution des métiers avec participation de professionnels débutants, confirmés et retraités; tables rondes "autour d'un métier" et "job-dating" l'après midi) ******.. Métiers**

Vendredi 18 avril Café littéraire 2 : le polar niçois, Écrivains des Éditions Baie des Anges et avec Franck Viano et son livre Nissart Killer *****.. Culturel**

Semaine du Japon au Lycée (relations internationales). Jardin japonais. Cérémonie du thé. Démonstration de Judo et de Kendo. Origami. Repas japonais au restaurant scolaire. Animation musicale Live ****.... International**

Concours-photos

MAI

13 mai Café littéraire 3 René Frégny, écrivain, ancien restaurateur *****.. Culturel**

Samedi 17 mai

- **Nuit des musées au Musée Escoffier** : repas gastronomique préparé par Philippe Guichoux, Ancien Élève, et servi par des Élèves du Lycée Paul Augier ******* Repas**
- Signature d'une **convention culturelle** entre le Musée Escoffier et l'École Hôtelière et de Tourisme de Nice *****.. Culturel**

Samedi 24 mai

- **Exposition du Centenaire** de l'École par le Centre d'Études de l'Histoire du Tourisme dans les Alpes-Maritimes (avec l'aide des archives municipales et départementales) du 22 au 28 mai

CENTENAIRE DE L'ÉCOLE HOTELIERE DE NICE

1914-2014 : École de l'Excellence

- **24 mai Conférence Histoire de l'École Hôtelière de Nice.** Centre d'Études de l'Histoire du Tourisme dans les Alpes-Maritimes

JUIN

Mardi 3 juin Communication sur "Trois siècles de tourisme et d'accueil sur la Côte d'Azur". CEHTAM et Archives Départementales. Hôtel Westminster de 10h à 17h *****.. Culturel**

Mercredi 4 juin Visite guidée de l'exposition "Trois siècles de tourisme et d'accueil sur la Côte d'Azur". CEHTAM et Archives Départementales. CADAM *****.. Culturel**

Remise de prix aux élèves-étudiants les plus méritants, prix offerts par les entreprises hôtelières de prestige. Ambiance par le Groupe Musical du Lycée Paul Augier ******* Festifs**
Glace du Centenaire

Participation à la **Grande Journée** Multimédia du Tourisme Durable organisée par la Cité européenne de la Culture et du Tourisme Durable *****.. Culturel**

JUILLET/AOUT Stages du Centenaire

Vacances scolaires :

Toussaint : du samedi 18 octobre au lundi 3 novembre 2014

Hiver : le samedi 20 décembre

Parrains de Promotion Anciens Élèves de l'École hôtelière de Nice

- 1984 Robert Squarciafichi, Fondateur du Palace du Cap-Estel, Eze
1985 Claude Irondelle, Directeur de l'Hôtel du Cap-Eden Roc, Antibes
1986 Pierre Gouirand, Directeur de l'Hôtel Westminster, Nice puis Président du Musée Escoffier, Villeneuve-Loubet
1987 Tony Fighiera, Président des Amis d'Auguste Escoffier
1988 Joseph Mora, grande figure du syndicalisme hôtelier
1989 Gabriel Osée, PDG restauration autoroutière
1990 Jean-François Issautier, Restaurateur confirmé, St Blaise-Nice
1991 Jean Badrutt, Directeur de l'Hôtel Métropole, Beaulieu
1992 Raymond Armisen, Proviseur de l'Ecole Hôtelière de Nice (*)
1993 Philippe Faure-Brac, meilleur sommelier du monde
1994 Bernard Lambert, Directeur de la S.B.M., à Monaco, ancien Directeur de la chaîne Méridien
1995 Jacques Faizant, Dessinateur et Ancien Elève !
1996 Jean-Louis Bottigliero, Directeur général de l'Hôtel Martinez, Cannes puis responsable international Relais et Châteaux, propriétaire du Relais et Châteaux l'Hostellerie de Levernais
1997 Serge Ferrand, Président du Conseil de développement Communauté Urbaine de la CANCA
1998 Dominique Charpentier, Directeur du CRT Côte d'Azur (*)
1999 Jean-Paul Cordero, Directeur de l'Hôtel Piazza, Nice puis Président du Palais des Congrès Acropolis
2000 Yves Lecret, Directeur Europe Novotel
2001 Alain Llorca, Chef de cuisine au Negresco, puis au du restaurant le Moulin de Mougins, actuellement à La Colle-St Paul de Vence
2002 Michel Rostang, Chef de cuisine, Paris
2003 Robert Molinari, Directeur Ibis Europe
2004 Christian Plumail, Chef de cuisine, propriétaire du restaurant L'Univers, Nice
2005 Eric Aceto, Directeur Hôtel Carlton, Cannes
2006 Stéphane Lelièvre, Restaurateur et Chef de Cuisine, Les Pins Penchés, Toulon
2007 Jean Montagard, professeur de cuisine, chef de cuisine, " chantre de la cuisine végétarienne et bio
2008 Michel Tourniaire, General Manager au Semiramis Intercontinental du Caire, Directeur Régional des 12 hôtels Intercontinental du Moyen-Orient
2009 Jean-Pierre Rous, Maître Sommelier de France Louis XV, Président de Slow Food Sud-Est et Monaco
2010 Hermance Carro, chef et propriétaire du restaurant " Le Relais " à Seillans
2011 Louis Bacchialoni, Directeur régional de la Sogeres Côte d'Azur
2012 Marc Dussoulier, Fondateur de Pavillon Traiteur, Mouans-Sartoux
2013 Anne-Marie Quaranta-Quirin, 1^{ère} meilleure jeune sommelière de France, directrice Hôtel Massena, directrice-fondatrice de l'agence BIGBANG Incentive
2014 Jean-Denis Rieubland, Chef de cuisine du Negresco, MOF, 2 macarons Michelin

* Non Anciens Elèves