

# LES MEMBRES DE L'ÉQUIPAGE CREW MEMBERS LOS MIEMBROS DE LA TRIPULACIÓN



The Sea Cooking Crew  
La Tripulación de los Cocineros del mar

<b>MEMBRES</b> Members/Miembros	<b>PARTICIPANTS</b> Participants/ Participantes	<b>PAYS</b> Country/País	<b>ETABLISSEMENT D'ORIGINE</b> (au moment du concours) Establishment of origin (during the competition) Establecimiento de origen (durante el concurso)	<b>SITUATION ACTUELLE</b> (au 1 <sup>er</sup> septembre 2017) Current situation (September 1st, 2017) Situación actual (1 de septiembre de 2017)
<b>Sergio ADÁN HERREROS</b>	<i>Lauréat 3<sup>e</sup> prix 2015</i> (Cat. Elève)	Espagne	Cocina y Gastronomía, IES. Escuela de Hostelería y Turismo - Alcalá de Henares	
<b>Margaux AGUETTANT</b>	<i>Finaliste 2018</i> (Cat. Elève)	France	BTS Hôtellerie et Restauration, CFA Médéric - Paris	BTS Hôtellerie et Restauration, CFA Médéric - Paris
<b>Gloria AGUSTONI</b>	<i>Finaliste 2016</i> (Cat. Elève)	Suisse	Bachelor of Arts in International Culinary Arts, IMI University Luzern - Luzern	
<b>Rebecka AHLANDER</b>	<i>Finaliste 2016</i> (Cat. Elève)	Suède	Restaurant School, Ryssbygymnasiet - Ryssby	
<b>Bastien AMIARD</b>	<i>Finaliste 2013</i> (Cat. Elève)	France	Bac Pro Restauration, Lycée Robert Buron - Laval	
<b>Andréas BAEHR</b>	<i>Lauréat 3<sup>e</sup> prix 2013</i> (Cat. Elève)	France	Apprenti, Restaurant La Marelle - Péronnas	
<b>Germain BARBIER</b>	<i>Lauréat 4<sup>e</sup> prix 2012</i> (Cat. Chef)	France	Second de cuisine, Restaurant L'Épi Dupin - Paris	Second de cuisine, Restaurant L'Épi Dupin - Paris
<b>Laurène BARJHOUX</b>	<i>Finaliste 2018</i> (Cat. Chef)	France	CAP cuisine formation continue pour adulte, FERRANDI-Paris	CAP cuisine formation continue pour adulte, FERRANDI-Paris
<b>Delia BAUTISTA ROMERO</b>	<i>Lauréat 2<sup>e</sup> prix 2014</i> (Cat. Chef)	Espagne	Second de cuisine, Restaurant Café Oriente - Madrid	
<b>Elie BEGHIN</b>	<i>Finaliste 2016</i> (Cat. Elève)	France	Apprenti, Restaurant de la Maison MEERT Tradition - Lille	Commis de cuisine, Restaurant Les violons d'Ingres
<b>Talia BELLIDO BOZA</b>	<i>Lauréat 3<sup>e</sup> prix 2014</i> (Cat. Elève)	Espagne	Técnico en Cocina y Gastronomía, Escuela Superior de Hostelería de Artxanda - Bilbao	
<b>Rita BENTO GONCALVES</b>	<i>Lauréat 1<sup>er</sup> prix 2018</i> (Cat. Elève)	Luxembourg	Formation de cuisinier, Lycée Hôtelier Alexis Heck - Luxembourg	Formation de cuisinier, Lycée Hôtelier Alexis Heck - Luxembourg
<b>Rémi BESSONNIER</b>	<i>Finaliste 2012</i> (Cat. Elève)	France	Bac Pro, Lycée des métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme - Blois	
<b>Pau BONASTRE</b>	<i>Finaliste 2016</i> (Cat. Elève)	Espagne	Dirección de Cocina, Centro Superior de Hostelería del Mediterráneo - Valencia	Dirección de Cocina, Centro Superior de Hostelería del Mediterráneo - Valencia
<b>Margaux BREHIER</b>	<i>Finaliste 2014</i> (Cat. Elève)	France	Bac Pro, Lycée Hôtelier Yvon Bourges - Dinard	
<b>Jonathan BRISSEAU</b>	<i>Finaliste 2014</i> (Cat. Elève)	France	Bac Pro, Espace Formation du Saumurois - Saumur	
<b>William BRITTSJÖ</b>	<i>Finaliste 2018</i> (Cat. Chef)	Suède	Chef Freelance - Sweden	Chef Freelance - Sweden
<b>Félix BRUN</b>	<i>Lauréat 3<sup>e</sup> prix 2018</i> (Cat. Chef)	Belgique	Chef de partie garde-manger, Restaurant Eyckerhof - Belgique	Chef de partie garde-manger, Restaurant Eyckerhof - Belgique
<b>Dylann CAILLER</b>	<i>Finaliste 2017</i> (Cat. Elève)	France	Bac Techno Hôtellerie et Restauration, Lycée Hôtelier du Parc de la Francophonie - La Rochelle	Bac Techno Hôtellerie et Restauration, Lycée Hôtelier du Parc de la Francophonie - La Rochelle
<b>Benjamin CARLSSON</b>	<i>Finaliste 2018</i> (Cat. Elève)	Suède	Restaurant school, Ryssbygymnasiet - Ryssby	Restaurant school, Ryssbygymnasiet - Ryssby
<b>Marc Luis CERON</b>	<i>Lauréat 3<sup>e</sup> prix 2016</i> (Cat. Elève)	Espagne	Técnico Superior en Dirección de Cocina, Campus de Turismo, Hostelería y Gastronomía - Barcelona	
<b>Mélodie CHARDON</b>	<i>Lauréat 3<sup>e</sup> prix 2014</i> (Cat. Elève)	France	BTS, Lycée Hôtelier Paul Augier - Nice	
<b>Emmanuel CHARLES</b>	<i>Lauréat 1<sup>er</sup> prix 2016</i> (Cat. Chef)	France	Second de cuisine, Restaurant Hôtel Spa Traiteur La Butte - Plouider	Second de cuisine, Restaurant Hôtel Spa Traiteur La Butte - Plouider
<b>Paul-Elie CHEVRIER</b>	<i>Lauréat 2<sup>e</sup> prix 2015</i> (Cat. Elève)	France	BTS Hôtellerie et Restauration, Lycée Hôtelier Yvon Bourges - Dinard	Restaurant Bokan - Londres

# LES MEMBRES DE L'ÉQUIPAGE CREW MEMBERS LOS MIEMBROS DE LA TRIPULACIÓN



The Sea Cooking Crew  
La Tripulación de los Cocineros del mar

<b>MEMBRES</b> Members/Miembros	<b>PARTICIPANTS</b> Participants/ Participantes	<b>PAYS</b> Country/País	<b>ETABLISSEMENT D'ORIGINE</b> (au moment du concours) Establishment of origin (during the competition) Establecimiento de origen (durante el concurso)	<b>SITUATION ACTUELLE</b> (au 1 <sup>er</sup> septembre 2017) Current situation (September 1st, 2017) Situación actual (1 de septiembre de 2017)
<b>Damien CHOMONT</b>	<i>Finaliste 2013</i> (Cat. Chef)	France	Chef de partie, Restaurant Christopher Coutanceau - La Rochelle	
<b>Alexios CHRISTOFOROU</b>	<i>Lauréat 3<sup>e</sup> prix 2018</i> (Cat. Elève)	Chypre	Culinary Arts, Higher Hotel Institute Cyprus Head of Hospitality Studies - Cyprus	Culinary Arts, Higher Hotel Institute Cyprus Head of Hospitality Studies - Cyprus
<b>Dominika CIESZYNSKA</b>	<i>Finaliste 2018</i> (Cat. Elève)	Pologne	Gastronomy class, Vocational School, Zespól Szkół Ponadgimnazjalnych - Somonino	Gastronomy class, Vocational School, Zespól Szkół Ponadgimnazjalnych - Somonino
<b>Sylvain COURIVAUD</b>	<i>Lauréat 3<sup>e</sup> prix 2016</i> (Cat. Elève)	France	BTS Hôtellerie et Restauration, Lycée Kyoto - Poitiers	
<b>Hugo CRATO</b>	<i>Finaliste 2017</i> (Cat. Elève)	France	BTS Hôtellerie et Restauration, École Hôtelière et de Tourisme Paul Augier - Nice	BTS Hôtellerie et Restauration, École Hôtelière et de Tourisme Paul Augier - Nice
<b>Norbert CSUKAS</b>	<i>Lauréat 3<sup>e</sup> prix 2018</i> (Cat. Elève)	Hongrie	Third year student on the Tourism and Catering BA - Programme (Specialization for Catering and Hotel Management), Budapest Business School College of Commerce - Hungary	Third year student on the Tourism and Catering BA - Programme (Specialization for Catering and Hotel Management), Budapest Business School College of Commerce - Hungary
<b>Fanny CZOMPA</b>	<i>Lauréat 3<sup>e</sup> prix 2016</i> (Cat. Elève)	Hongrie	Tourism and Catering, Business School College of Commerce, Catering and Tourism - Budapest	
<b>Grégory DANDEL</b>	<i>Lauréat 1<sup>er</sup> prix 2014</i> (Cat. Chef)	France	Second de cuisine, Restaurant Le Gajuléa - Le Barroux	Restaurant le Tôqué - Caumont-sur-Durance
<b>Alizée DEBOU</b>	<i>Finaliste 2012</i> (Cat. Chef)	France	Gérante, Restaurant à l'Opale des Caps - Ambleteuse	Directrice, Hôtel-Restaurant-SPA Châtellerie de Schoebeque - Cassel
<b>Aurélien DEFAIT</b>	<i>Finaliste 2015</i> (Cat. Elève)	France	BTS, Lycée Hôtelier du Touquet - Le Touquet-Paris-Plage	Commis de cuisine, Restaurant L'Auberge de la Grange aux Loups - Apremont
<b>Tiffany DEPARDIEU</b>	<i>Finaliste 2014</i> (Cat. Chef)	France	Chef de cuisine, Restaurant Restolib - Paris	
<b>Déborah DERIEUX</b>	<i>Lauréat 4<sup>e</sup> prix 2013</i> (Cat. Elève)	France	Licence Pro Art culinaire et Art de la table, Ecole Hôtelière d'Avignon CCIV - Avignon	Restaurant le Tôqué - Caumont-sur-Durance
<b>Serge DEYGAS</b>	<i>Finaliste 2014</i> (Cat. Chef)	Corse	Commis, Restaurant La Poissonnerie - Sainte Lucie de PortoVecchio	
<b>Oriane DI BENEDETTO</b>	<i>Finaliste 2017</i> (Cat. Elève)	France	BTS Hôtellerie et Restauration, Lycée Hôtelier Guillaume Tirel - Paris	BTS Hôtellerie et Restauration, Lycée Hôtelier Guillaume Tirel - Paris
<b>Paulo Jorge DIAS LOPES</b>	<i>Finaliste 2017</i> (Cat. Elève)	Luxembourg	DAP Cuisinier, Lycée Technique Hôtelier Alexis Heck Diekirch - Luxembourg	DAP Cuisinier, Lycée Technique Hôtelier Alexis Heck Diekirch - Luxembourg
<b>Jérémy DOMBRY</b>	<i>Finaliste 2014</i> (Cat. Elève)	France	Bac Techno, Lycée Hôtelier du Touquet - Le Touquet-Paris-Plage	
<b>Jessy DUPONT</b>	<i>Finaliste 2015</i> (Cat. Elève)	France	Bac Pro Métier de la cuisine, Lycée Notre Dame du Roc - La Roche Sur Yon	CAP Pâtisserie, Lycée Notre Dame du Roc les Sorbets - La Roche Sur Yon
<b>Eva DURANG-MASTIN</b>	<i>Lauréat 2<sup>e</sup> prix 2017</i> (Cat. Elève)	France	BTS, Lycée Hôtelier du Touquet - Le Touquet-Paris-Plage	BTS, Lycée Hôtelier du Touquet - Le Touquet-Paris-Plage
<b>Maciej DUZOWSKI</b>	<i>Finaliste 2017</i> (Cat. Elève)	Pologne	Catering School, Powiatowy Zespól szkół - Kościerzyna	Catering School, Powiatowy Zespól szkół - Kościerzyna
<b>Aäron EUSSEN</b>	<i>Finaliste 2017</i> (Cat. Elève)	Pays-Bas	Specialized chef, Catering School Cas Spijkers Academie - Boxmeer	Specialized chef, Catering School Cas Spijkers Academie - Boxmeer

# LES MEMBRES DE L'ÉQUIPAGE CREW MEMBERS LOS MIEMBROS DE LA TRIPULACIÓN



The Sea Cooking Crew  
La Tripulación de los Cocineros del mar

<b>MEMBRES</b> Members/Miembros	<b>PARTICIPANTS</b> Participants/ Participantes	<b>PAYS</b> Country/País	<b>ETABLISSEMENT D'ORIGINE</b> (au moment du concours) Establishment of origin (during the competition) Establecimiento de origen (durante el concurso)	<b>SITUATION ACTUELLE</b> (au 1 <sup>er</sup> septembre 2017) Current situation (September 1st, 2017) Situación actual (1 de septiembre de 2017)
<b>Jaouad EZ-ZOUAQ</b>	<i>Lauréat 1<sup>er</sup> prix 2013</i> (Cat. Chef)	France	Sous-chef, Restaurant Domaine de Terre Blanche - Tourrettes	
<b>Maria FERNANDEZ CASTANEDA</b>	<i>Finaliste 2014</i> (Cat. Elève)	Espagne	Dirección de cocina, IES Penacastillo - Santander	
<b>Aleksandra FORMELLA</b>	<i>Finaliste 2017</i> (Cat. Elève)	Pologne	Catering School, Zespól szkół Ponadgimnazjalnych - Przodkowie	Catering School, Zespól szkół Ponadgimnazjalnych - Przodkowie
<b>Romain FOURNIER</b>	<i>Finaliste 2015</i> (Cat. Chef)	France	Chef adjoint, Restaurant - Brasserie Le Week-end - Belloy-en-France	
<b>Clément GALLOT</b>	<i>Finaliste 2014</i> (Cat. Elève)	France	BTS, Lycée Jacques Cœur - Bourges	
<b>Marcos GARCIA VALERO</b>	<i>Finaliste 2017</i> (Cat. Elève)	Espagne	Técnico Superior Gastronomía, Hotel Escuela Ecotur - Valencia	Técnico Superior Gastronomía, Hotel Escuela Ecotur - Valencia
<b>Goran GASPAREVSKI</b>	<i>Finaliste 2018</i> (Cat. Elève)	Serbie	Bachelor of Science (Gastronomy), Faculty of Sciences, Department of Geography, Tourism and Hotel management, Chair of Gastronomie (University of Novi Sad) - Serbia	Bachelor of Science (Gastronomy), Faculty of Sciences, Department of Geography, Tourism and Hotel management, Chair of Gastronomie (University of Novi Sad) - Serbia
<b>Johan GERARD</b>	<i>Finaliste 2016</i> (Cat. Chef)	Luxembourg	Chef de cuisine, Restaurant Click n Taste - Luxembourg	Chef de cuisine/gérant, Maison relais à Vichten - Luxembourg
<b>Corentine GERVAIS</b>	<i>Finaliste 2016</i> (Cat. Elève)	France	Bac Pro Cuisine, Lycée Hôtelier Maurice Marland - Granville	BTS Hôtellerie et Restauration, Option Art culinaire et Art de la table, Lycée Hôtelier François Rabelais - Calvados
<b>Arnau GIL GANDIA</b>	<i>Finaliste 2018</i> (Cat. Elève)	Espagne	Escuela de hostelería Fundación Cruzcampo Marina - Valencia	Escuela de hostelería Fundación Cruzcampo Marina - Valencia
<b>Mario GOMEZ ARRIETA</b>	<i>Finaliste 2014</i> (Cat. Elève)	Espagne	Cocina y Gastronomía, Escuela de Hostelería de La Rioja C.I.P.F.P. - Santo Domingo de la Calzada	
<b>Antoine GORDIEN</b>	<i>Finaliste 2012</i> (Cat. Elève)	France	Bac Pro, Lycée Hôtelier Maurice Marland - Granville	
<b>Romain GOSELIN</b>	<i>Lauréat 3<sup>e</sup> prix 2013</i> (Cat. Elève)	France	Bac Pro Cuisine, CIFAM de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de la Loire Atlantique - Sainte Luce-sur-Loire	2 <sup>e</sup> me Second, Restaurant L'Épuisette - Marseille
<b>Rémy GRAVELAINE</b>	<i>Finaliste 2014</i> (Cat. Elève)	France	BTS, Ensemble Scolaire Sacré Cœur - Saint Chély d'Apcher	Chef de partie viande, Restaurant Alexandre, Relais et Châteaux - Garons
<b>Dawid GRYKA</b>	<i>Finaliste 2017</i> (Cat. Elève)	Pologne	Catering School, Niepubliczna Szkoła Rzemiosła - Luzino	Catering School, Niepubliczna Szkoła Rzemiosła - Luzino
<b>Gianni GUATIERI</b>	<i>Finaliste 2018</i> (Cat. Elève)	France	BTS Hôtellerie et Restauration, Lycée Hôtelier Guillaume Tirel - Paris	BTS Hôtellerie et Restauration, Lycée Hôtelier Guillaume Tirel - Paris
<b>Benoît GUERNET</b>	<i>Finaliste 2013</i> (Cat. Chef)	France	Professeur de cuisine, Lycée Hôtelier Maurice Marland - Granville	Professeur de cuisine, Lycée Hôtelier Maurice Marland - Granville
<b>Marius GUICHARD</b>	<i>Lauréat 2<sup>e</sup> prix 2018</i> (Cat. Elève)	France	BTS Hôtellerie et Restauration, CFA Médéric - Paris	BTS Hôtellerie et Restauration, CFA Médéric - Paris
<b>Florian GUTHON</b>	<i>Lauréat 2<sup>e</sup> prix 2012</i> (Cat. Elève)	France	BTS Art de la table, Lycée Hôtelier Bellerive - Vienne	Enseignant en Technique Culinaire, Lycée Hôtelier Paul Augier - Nice
<b>Jean-Louis HELLO</b>	<i>Lauréat 1<sup>er</sup> prix 2012</i> (Cat. Chef)  <i>Finaliste 2016</i> (Cat. Chef)	France	Second de cuisine, Restaurant Henri et Joseph - Lorient	Second de cuisine, Restaurant Henri et Joseph - Lorient
<b>Pierre HERBELOT</b>	<i>Finaliste 2018</i> (Cat. Elève)	France	BTS Hôtellerie et Restauration, Lycée Polyvalent Hôtelier Lesdiguières - Grenoble	

# LES MEMBRES DE L'ÉQUIPAGE CREW MEMBERS LOS MIEMBROS DE LA TRIPULACIÓN



The Sea Cooking Crew  
La Tripulación de los Cocineros del mar

<b>MEMBRES</b> Members/Miembros	<b>PARTICIPANTS</b> Participants/ Participantes	<b>PAYS</b> Country/País	<b>ETABLISSEMENT D'ORIGINE</b> (au moment du concours) Establishment of origin (during the competition) Establecimiento de origen (durante el concurso)	<b>SITUATION ACTUELLE</b> (au 1 <sup>er</sup> septembre 2017) Current situation (September 1st, 2017) Situación actual (1 de septiembre de 2017)
<b>Andrés HERRERO RENGEL</b>	<i>Lauréat 2<sup>e</sup> prix 2018</i> (Cat. Elève)	Espagne	Dirección de cocina, Centro Superior de Hostelería del Mediterráneo - Valencia	
<b>François HERVE</b>	<i>Lauréat 1<sup>er</sup> prix 2013</i> (Cat. Elève)	France	Bac Techno Hôtellerie et Restauration, Lycée Hôtelier Yvon Bourges - Dinard	
<b>Aarne HIETAMAKI</b>	<i>Lauréat 2<sup>e</sup> prix 2017</i> (Cat. Elève)	Finlande	Degree Programme in Hospitality Management, Tampere University of Applied Sciences - Tampere	Degree Programme in Hospitality Management, Tampere University of Applied Sciences - Tampere
<b>Pauline IAFRATE</b>	<i>Finaliste 2018</i> (Cat. Chef)	France	Stagiaire, Restaurant Elmer - Paris	Stagiaire, Restaurant Elmer - Paris
<b>Sébastien JEAN-JOSEPH</b>	<i>Lauréat 2<sup>e</sup> prix 2017</i> (Cat. Chef)	France	Second de cuisine, Restaurant Les Fables de la Fontaine - Paris	Second de cuisine, Restaurant Les Fables de la Fontaine - Paris
<b>Fatma KERBELLEC</b>	<i>Finaliste 2013</i> (Cat. Chef)	France	Chef de partie cuisine, Restaurant La Brasserie Bleue - Vannes	
<b>Trevor KLIAMAN</b>	<i>Lauréat 2<sup>e</sup> prix 2018</i> (Cat. Chef)	Royaume-Uni	Sous-Chef, Sofitel St James - London	Sous-Chef, Sofitel St James - London
<b>Jan KLIMOSZEK</b>	<i>Finaliste 2017</i> (Cat. Chef)	République Tchèque	Executive Chef, Restaurant Mercure Ostrava Center - Ostrava	Executive Chef, Restaurant Mercure Ostrava Center - Ostrava
<b>Aki KOIVUNIEMI</b>	<i>Lauréat 3<sup>e</sup> prix 2017</i> (Cat. Elève)	Finlande	Degree Programme in Hospitality Management, Tampere University of Applied Sciences - Tampere	Degree Programme in Hospitality Management, Tampere University of Applied Sciences - Tampere
<b>Jakub KOTAPSKI</b>	<i>Lauréat 3<sup>e</sup> prix 2017</i> (Cat. Elève)	Pologne	Technical School - Grodzisk Mazowiecki	Technical School - Grodzisk Mazowiecki
<b>Konrad KOWALEWSKI</b>	<i>Finaliste 2017</i> (Cat. Elève)	Pologne	Catering School, Zespół Szkół Ekonomicznych - Tczew	Catering School, Zespół Szkół Ekonomicznych - Tczew
<b>Quentin LAILLER</b>	<i>Finaliste 2017</i> (Cat. Elève)	France	BTS Hôtellerie et Restauration, Ferrandi - Paris	BTS Hôtellerie et Restauration, Ferrandi - Paris
<b>Jean-Christophe LAURIN-THOMAS</b>	<i>Lauréat 2<sup>e</sup> prix 2014</i> (Cat. Chef)	France	Prof de cuisine, Lycée Professionnel Edouard Herriot - La Chapelle Saint-Luc	
<b>Hugo LE CORDROCH</b>	<i>Finaliste 2016</i> (Cat. Elève)	France	BTS Art de la table, Lycée Hôtelier Yvon Bourges - Dinard	
<b>Briac LE ROY</b>	<i>Lauréat 1<sup>er</sup> prix 2017</i> (Cat. Elève)	France	BTS, Lycée Hôtelier de La Rochelle - La Rochelle	BTS, Lycée Hôtelier de La Rochelle - La Rochelle
<b>Marie LEBIGOT</b>	<i>Lauréat 2<sup>e</sup> prix 2012</i> (Cat. Elève)	France	Bac Pro, Lycée Hôtelier Yvon Bourges - Dinard	
<b>Dawid LEIK</b>	<i>Finaliste 2016</i> (Cat. Elève)	Pologne	Technical School of Catering and Culinary Technology, Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych - Sonomino	
	<i>Lauréat 2<sup>e</sup> prix 2017</i> (Cat. Elève)		Culinary Technical School, Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych - Somonino	Culinary Technical School, Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych - Somonino
<b>LELOUTRE Marion</b>	<i>Finaliste 2018</i> (Cat. Elève)	France	Bac Pro Cuisine, Lycée Hôtelier Sainte Thérèse de la Guerche - Bretagne	Bac Pro Cuisine, Lycée Hôtelier Sainte Thérèse de la Guerche - Bretagne
<b>Denis LEMERCIER</b>	<i>Lauréat 2<sup>e</sup> prix 2013</i> (Cat. Chef)	France	Sous-chef, Restaurant Hôtel Burdigala - Bordeaux	Chef, Restaurant Hôtel Burdigala - Bordeaux
<b>Thao LENORMAND</b>	<i>Lauréate 2<sup>e</sup> prix 2015</i> (Cat. Chef)	France	Seconde, Restaurant Bistro Oliver - Dinard	Seconde, Restaurant Bistro Oliver - Dinard
<b>Quentin LEROUX</b>	<i>Finaliste 2017</i> (Cat. Elève)	France	Bac Techno Hôtellerie et Restauration, Lycée Hôtelier Yvon Bourges - Dinard	Bac Techno Hôtellerie et Restauration, Lycée Hôtelier Yvon Bourges - Dinard

# LES MEMBRES DE L'ÉQUIPAGE CREW MEMBERS LOS MIEMBROS DE LA TRIPULACIÓN



The Sea Cooking Crew  
La Tripulación de los Cocineros del mar

<b>MEMBRES</b> Members/Miembros	<b>PARTICIPANTS</b> Participants/ Participantes	<b>PAYS</b> Country/País	<b>ETABLISSEMENT D'ORIGINE</b> (au moment du concours) Establishment of origin (during the competition) Establecimiento de origen (durante el concurso)	<b>SITUATION ACTUELLE</b> (au 1 <sup>er</sup> septembre 2017) Current situation (September 1st, 2017) Situación actual (1 de septiembre de 2017)
<b>Florian LEROY</b>	<i>Finaliste 2013</i> (Cat. Elève)	France	CAP Cuisine, LPO Georges Baptiste - Canteleu	
<b>Pablo LEVEAU</b>	<i>Finaliste 2015</i> (Cat. Elève)	France	BTS, Lycée Hôtelier du Touquet - Le Touquet-Paris-plage	
<b>Isabel LLORET MANZANAL</b>	<i>Finaliste 2014</i> (Cat. Elève)	Espagne	Cocina y Gastronomía, Escuela Superior de Hostelería - Barcelona	
<b>Antoine LOUCHART</b>	<i>Finaliste 2016</i> (Cat. Elève)	France	BTS Hôtellerie et Restauration, Lycée Hôtelier du Touquet - Le Touquet-Paris-Plage	
<b>Sélim M'NASRI</b>	<i>Lauréat 1<sup>er</sup> prix 2018</i> (Cat. Chef)	Monaco	Sous-Chef Junior, Monte-Carlo Bay Hôtel and Resort dans la Principauté de Monaco	Sous-Chef Junior, Monte-Carlo Bay Hôtel and Resort dans la Principauté de Monaco
<b>Nicolas MAGNEE</b>	<i>Finaliste 2016</i> (Cat. Elève)	France	BAC Techno Hôtellerie, Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme d'Occitanie - Toulouse	
<b>Martina MAIETTI</b>	<i>Finaliste 2017</i> (Cat. Elève)	Italie	I.I.S. Vergani - Ferrara	I.I.S. Vergani - Ferrara
<b>Alessandro MANNO</b>	<i>Finaliste 2017</i> (Cat. Chef)	Italie	Chef de partie, Restaurant César Ritz Colleges - Luzern	Chef de partie, Hôtel Des Balances - Luzern
<b>Carlos MANRESA PALMA</b>	<i>Finaliste 2014</i> (Cat. Elève)	Espagne	Escuela Superior de Hostelería - Barcelona	
<b>Kévin MANSENCAL</b>	<i>Lauréat 2<sup>e</sup> prix 2016</i> (Cat. Chef)	France	Chef de partie froid, Capdevielle Traiteur - Bruges	Gérant, Traiteur O' Plaisir Gourmand - Mérygnac
<b>Alberto MAROTO PEREZ</b>	<i>Finaliste 2014</i> (Cat. Chef)	Espagne	Segundo de Cocina, Restaurante Taberna del Alabardero - Madrid	
<b>Francisco MARTIN</b>	<i>Finaliste 2016</i> (Cat. Elève)	Espagne	Dirección de Cocina, Escuela Ecotur - Valencia	
<b>Tanguy MARTIN</b>	<i>Lauréat 1<sup>er</sup> prix 2015</i> (Cat. Elève)	France	BTS Hôtellerie et Restauration, Lycée Hôtelier de La Rochelle - La Rochelle	
<b>Jullien MATHIAS</b>	<i>Finaliste 2015</i> (Cat. Elève)	France	BTS Hôtellerie et Restauration, Lycée Hôtelier du Perigord - Boulazac	
<b>Baptiste MATHIVET</b>	<i>Finaliste 2014</i> (Cat. Chef)  <i>Lauréat 3<sup>e</sup> prix 2016</i> (Cat. Chef)	France	Chef de cuisine, Restaurant Hôtel L'Océana - Taussat-Lanton	
<b>Erwan MENARD</b>	<i>Finaliste 2014</i> (Cat. Elève)	France	Bac Pro, CIFAM - Sainte-Luce-Sur-Loire	
<b>Jorge METADE</b>	<i>Lauréat 1<sup>er</sup> prix 2016</i> (Cat. Elève)	Açores	Escola de Formação Turística e Hoteleira - Ponta Delgada	Azor Hotel
<b>Olivier MICHELOT</b>	<i>Finaliste 2013</i> (Cat. Chef)	France	Sous-chef, Restaurant Hôtel Sheraton Roissy airport and conference center - Paris	
<b>Bartosz MIECZNIKOWSKI</b>	<i>Finaliste 2017</i> (Cat. Chef)	Pologne	Cook, Restaurant Mercure Gdańsk Stare Miasto - Gdańsk	Cook, Restaurant Mercure Gdańsk Stare Miasto - Gdańsk
<b>Gabriel MIETZ</b>	<i>Lauréat 1<sup>er</sup> prix 2015</i> (Cat. Chef)	France	Premier Chef de partie, Restaurant Hôtel Lancaster - Paris	
<b>Antoine MOAL</b>	<i>Lauréat 3<sup>e</sup> prix 2018</i> (Cat. Elève)	France	Bac Pro Cuisine, Lycée Hôtelier Yvon Bourges - Dinard	Bac Pro Cuisine, Lycée Hôtelier Yvon Bourges - Dinard
<b>Nicolas MONT</b>	<i>Lauréat 3<sup>e</sup> prix 2012</i> (Cat. Chef)	France	Demi Chef de partie, St clair Le Traiteur - Saint-Ouen L'Aumône	Seconde de cuisine, Lacoste Traiteur - Bordeaux
<b>Pablo MONTERIN CUESTA</b>	<i>Lauréat 1<sup>er</sup> prix 2015</i> (Cat. Elève)	Espagne	Técnico en Cocina, Gastronomía y Servicios, CETT - Barcelona	



# LES MEMBRES DE L'ÉQUIPAGE CREW MEMBERS LOS MIEMBROS DE LA TRIPULACIÓN



The Sea Cooking Crew  
La Tripulación de los Cocineros del mar

<b>MEMBRES</b> Members/Miembros	<b>PARTICIPANTS</b> Participants/ Participantes	<b>PAYS</b> Country/País	<b>ETABLISSEMENT D'ORIGINE</b> (au moment du concours) Establishment of origin (during the competition) Establecimiento de origen (durante el concurso)	<b>SITUATION ACTUELLE</b> (au 1 <sup>er</sup> septembre 2017) Current situation (September 1st, 2017) Situación actual (1 de septiembre de 2017)
<b>Natacha MORIN</b>	<i>Lauréat 4<sup>e</sup> prix 2012</i> (Cat. Elève)	France	Bac Pro, Lycée Hôtelier Maurice Marland - Granville	Seconde de cuisine, Restaurant Le comptoir des voyageurs - Locronan
<b>Claire MULLER</b>	<i>Finaliste 2016</i> (Cat. Elève)	France	Brevet Pro Apprenti cuisine, Cefaa Avenue Jean Fourgeaud - Villepinte	
<b>Curtis Mulpas</b>	<i>Lauréat 2<sup>e</sup> prix 2014</i> (Cat. Elève)	Belgique	Ecole de L'Ilon Saint Jacques - Namur	Commis de cuisine, Restaurant Pavillon Le Doyen - Paris
<b>Jorge MUNOZ RODRIGUEZ</b>	<i>Lauréat 2<sup>e</sup> prix 2014</i> (Cat. Elève)	Espagne	Escuela Superior de Hostelería y Turismo - Madrid	
<b>Francisco José MUT SOLBES</b>	<i>Finaliste 2015</i> (Cat. Elève)	Espagne	Escuela de Hostelería - Barcelona	
<b>Lorena NOVILLO</b>	<i>Finaliste 2016</i> (Cat. Elève)	Espagne	Escuela Superior de Hostelería del Mediterráneo - Valencia	
<b>Juan Leopoldo NUNEZ ESQUIVEL</b>	<i>Lauréat 1<sup>er</sup> prix 2014</i> (Cat. Chef)	Espagne	Cocinero, Restaurante Taberna del Alabardero - Sevilla	
<b>Dylan ORIEULT</b>	<i>Finaliste 2013</i> (Cat. Elève)	France	Bac Pro, Lycée Technique Hôtelier Maurice Marland - Granville	
<b>Mickael OUVRRARD</b>	<i>Finaliste 2015</i> (Cat. Chef)	France	Chef de partie, Restaurant Prunier - Paris	
<b>Manuel PABON PEREZ</b>	<i>Finaliste 2014</i> (Cat. Chef)	Espagne	Restaurante La Casona - Sevilla	
	<i>Finaliste 2016</i> (Cat. Chef)		Cocinero, Restaurante Abantal - Sevilla	
<b>Camille PAIGIER</b>	<i>Finaliste 2018</i> (Cat. Elève)	France	BTS Hôtellerie et Restauration, Lycée Hôtelier Yvon Bourges - Dinard	BTS Hôtellerie et Restauration, Lycée Hôtelier Yvon Bourges - Dinard
<b>Mitrokli PANAGIOTIS</b>	<i>Lauréat 1<sup>er</sup> prix 2017</i> (Cat. Elève)	Chypre	Catering School, Higher Hotel Institute Cyprus - Nicosia	Catering School, Higher Hotel Institute Cyprus - Nicosia
<b>Márk PAP</b>	<i>Finaliste 2017</i> (Cat. Chef)	Hongrie	Executive Chef, Hotel Nemzeti Mgalelry by Sofitel - Budapest	Executive Chef, Hotel Nemzeti Mgalelry by Sofitel - Budapest
<b>Léa PARAGEAULT</b>	<i>Finaliste 2013</i> (Cat. Elève)	France	BTS Hôtellerie, Lycée Paul Augier - Nice	Chef pâtissier, Pâtisserie Française - Los Angeles
<b>Kenwoo PARK</b>	<i>Finaliste 2017</i> (Cat. Elève)	Suisse	Master of International Business in Culinary Management, Luzern César ritz colleges - Luzern	Master of International Business in Culinary Management, Luzern César ritz colleges - Luzern
<b>Filipe PEDROSO</b>	<i>Finaliste 2017</i> (Cat. Elève)	Açores	Escola de Formação Turística e Hoteleira - Ponta Delgada	Escola de Formação Turística e Hoteleira - Ponta Delgada
<b>Kevin PELLAN</b>	<i>Lauréat 3<sup>e</sup> prix 2017</i> (Cat. Elève)	France	BTS Art culinaire et Art de la table, Lycée Hôtelier Yvon Bourges - Dinard	Chef de partie au poste des poissons, Hôtel Arcé - St Étienne de Baigorry
<b>Sabine PENDARIES ISSAURAT</b>	<i>Finaliste 2014</i> (Cat. Elève)	France	Bachelor, Ferrandi - Paris	
<b>Jonathan PIERES</b>	<i>Finaliste 2012</i> (Cat. Elève)	France	Bac Pro, Lycée Hôtelier Yvon Bourges - Dinard	
<b>Coriolan PONS</b>	<i>Lauréat 3<sup>e</sup> prix 2014</i> (Cat. Chef)	France	Chef junior et Professeur de cuisine, Restaurant L'Atelier des Chefs - Nantes	
<b>Gregor POTOČNIK</b>	<i>Finaliste 2018</i> (Cat. Elève)	Slovénie	Student, Wellness and Tourism Bled, Vocational College for Hospitality - Slovenia	Student, Wellness and Tourism Bled, Vocational College for Hospitality - Slovenia
<b>Martin QUERE</b>	<i>Lauréat 1<sup>er</sup> prix 2016</i> (Cat. Elève)	France	BTS Hôtellerie et Restauration, Lycée Hôtelier Yvon Bourges - Dinard	Restaurant Le Toya - Lorraine

# LES MEMBRES DE L'ÉQUIPAGE CREW MEMBERS LOS MIEMBROS DE LA TRIPULACIÓN



The Sea Cooking Crew  
La Tripulación de los Cocineros del mar

<b>MEMBRES</b> Members/Miembros	<b>PARTICIPANTS</b> Participants/ Participantes	<b>PAYS</b> Country/País	<b>ETABLISSEMENT D'ORIGINE</b> (au moment du concours) Establishment of origin (during the competition) Establecimiento de origen (durante el concurso)	<b>SITUATION ACTUELLE</b> (au 1 <sup>er</sup> septembre 2017) Current situation (September 1st, 2017) Situación actual (1 de septiembre de 2017)
<b>Barbara Johanna RAMOCSAI</b>	<i>Lauréat 2<sup>e</sup> prix 2018</i> (Cat. Elève)	Hongrie	Student on the Tourism and Catering BA - Programme (Specialization for Catering and Hotel Management), Budapest Business School College of Commerce - Hungary	Student on the Tourism and Catering BA - Programme (Specialization for Catering and Hotel Management), Budapest Business School College of Commerce - Hungary
<b>Sébastien RATH</b>	<i>Lauréat 1<sup>er</sup> prix 2017</i> (Cat. Chef)	France	Gérant et Chef de cuisine, Restaurant L'Atelier Gourmand - Alès	Chef et directeur général, Riche hôtel restaurant by Sebastien Rath - Alès
<b>Damien REGNIER</b>	<i>Lauréat 2<sup>e</sup> prix 2012</i> (Cat. Chef)	France	Restaurant Lecoq-Gadby - Rennes	
<b>Sébastien RENARD</b>	<i>Lauréat 1<sup>er</sup> prix 2012</i> (Cat. Elève)	France	Bac Pro, Lycée Hôtelier du Touquet - Le Touquet-Paris-Plage	
<b>Florian RENAUX</b>	<i>Finaliste 2015</i> (Cat. Elève)	France	Bac Techno, Lycée Hôtelier d'Occitanie - Toulouse	BTS Hôtellerie et Restaurant, Lycée Hôtelier d'Occitanie - Toulouse
<b>Andrés RENGEL HERRERO</b>	<i>Lauréat 3<sup>e</sup> prix 2017</i> (Cat. Elève)	Espagne	Escuela Superior de Hostelería del Mediterráneo - Valencia	Escuela Superior de Hostelería del Mediterráneo - Valencia
<b>Natalia REY DE VARGAS</b>	<i>Lauréat 3<sup>e</sup> prix 2014</i> (Cat. Chef)	Espagne	Restaurante Arte & Solera - Sevilla	
<b>Alma RODRIGUEZ PIQUERAS</b>	<i>Finaliste 2014</i> (Cat. Elève)	Espagne	Gestion y Dirección en Hostelería, Escuela Superior de Hostelería - Sevilla	
<b>Anton ROOS</b>	<i>Lauréat 1<sup>er</sup> prix 2017</i> (Cat. Elève)	Suède	Restaurant School, Ryssbygymnasiet - Ryssby	Restaurant School, Ryssbygymnasiet - Ryssby
<b>Mariana ROSA</b>	<i>Finaliste 2018</i> (Cat. Elève)	Portugal	Escola de Formação Turística e Hoteleira - Ponta Delgada	Escola de Formação Turística e Hoteleira - Ponta Delgada
<b>Ida ROSENGREN</b>	<i>Lauréat 2<sup>e</sup> prix 2016</i> (Cat. Elève)	Suède	Catering School, Värnhem School - Malmö	
<b>Jonna ROSTEDT</b>	<i>Lauréat 1<sup>er</sup> prix 2018</i> (Cat. Elève)	Finlande	Bachelor of Hospitality Management, Tampere University of Applied Sciences - Finland	Bachelor of Hospitality Management, Tampere University of Applied Sciences - Finland
<b>Quentin ROUSSEAU</b>	<i>Lauréat 2<sup>e</sup> prix 2013</i> (Cat. Elève)	France	BTS Hôtellerie et Restauration, Lycée Maurice Marland - Granville	
<b>Mireia ROVIRA CANELLAS</b>	<i>Lauréat 1<sup>er</sup> prix 2014</i> (Cat. Elève)	Espagne	Técnico Superior Dirección de Cocina, CETT - Barcelona	
<b>Roberta RUSAKEVICIUTE</b>	<i>Finaliste 2017</i> (Cat. Elève)	Lituanie	Cook, Vilnius Tourism and Commerce School - Vilnius	Cook, Vilnius Tourism and Commerce School - Vilnius
<b>Alejandro SALAZAR GARCIA</b>	<i>Lauréat 2<sup>e</sup> prix 2015</i> (Cat. Elève)	Espagne	Cocina y Gastronomía, Escuela Superior de Hostelería y Turismo - Madrid	
<b>Marcos SARRION CARBONNEL</b>	<i>Lauréat 2<sup>e</sup> prix 2016</i> (Cat. Elève)  <i>Lauréat 3<sup>e</sup> prix 2017</i> (Cat. Chef)	Espagne	Dirección de Cocina, Hotel Escuela Ecotur - Valencia	Profesor de Cocina, Hotel Escuela Ecotur - Valencia
<b>Haralds SAUSS</b>	<i>Lauréat 1<sup>er</sup> prix 2016</i> (Cat. Elève)	Lettonie	Food Service Specialist, Riga Tourism and Creative Industries Technical School - Riga	
<b>Ange SAVELLI</b>	<i>Lauréat 3<sup>e</sup> prix 2015</i> (Cat. Elève)	France	BTS Hôtellerie et Restauration, Lycée Guillaume Tirel - Paris	
<b>Aigars SILIS</b>	<i>Finaliste 2016</i> (Cat. Chef)	Lettonie	Restaurant Chef, Kuldiga Technical and Tourism Technical School - Kuldiga	

# LES MEMBRES DE L'ÉQUIPAGE CREW MEMBERS LOS MIEMBROS DE LA TRIPULACIÓN



The Sea Cooking Crew  
La Tripulación de los Cocineros del mar

<b>MEMBRES</b> Members/Miembros	<b>PARTICIPANTS</b> Participants/ Participantes	<b>PAYS</b> Country/País	<b>ETABLISSEMENT D'ORIGINE</b> (au moment du concours) Establishment of origin (during the competition) Establecimiento de origen (durante el concurso)	<b>SITUATION ACTUELLE</b> (au 1 <sup>er</sup> septembre 2017) Current situation (September 1st, 2017) Situación actual (1 de septiembre de 2017)
<b>Liliana SILVA FERREIRA</b>	<i>Lauréat 1<sup>er</sup> prix 2018</i> (Cat. Elève)	Açores	Culinary course, Escola de Formação Turística e Hoteleira - Ponta Delgada	Culinary course, Escola de Formação Turística e Hoteleira - Ponta Delgada
	<i>Lauréat 2<sup>e</sup> prix 2017</i> (Cat. Elève)	Açores	Escola de Formação Turística e Hoteleira - Ponta Delgada	Escola de Formação Turística e Hoteleira - Ponta Delgada
<b>Mihai Marian SOARE</b>	<i>Finaliste 2014</i> (Cat. Elève)	Espagne	Cocina y Gastronomía, IES Almeraya - Almería	
<b>Henrique SOUSA</b>	<i>Finaliste 2017</i> (Cat. Chef)	Açores	Cocinero, Restaurante Anfiteatro - Ponta Delgada	Cocinero, Restaurante Anfiteatro - Ponta Delgada
<b>Krystian SPYRA</b>	<i>Finaliste 2016</i> (Cat. Elève)	Pologne	Catering School, Zespól szkół Ponadgimnazjalnych - Przodkowie	
<b>Nemanja STEVANOVIC</b>	<i>Finaliste 2018</i> (Cat. Elève)	Serbie	Bachelor of Science (Gastronomy), Faculty of Sciences, Department of Geography, Tourism and Hotel management, Chair of Gastronomie (University of Novi Sad) - Serbia	Bachelor of Science (Gastronomy), Faculty of Sciences, Department of Geography, Tourism and Hotel management, Chair of Gastronomie (University of Novi Sad) - Serbia
<b>Dániel SZUCS</b>	<i>Lauréat 1<sup>er</sup> prix 2017</i> (Cat. Elève)	Hongrie	Tourism and Catering, Business School College of Commerce, Tourism and Catering - Budapest	Tourism and Catering, Business School College of Commerce, Tourism and Catering - Budapest
<b>Loane TABONE</b>	<i>Lauréat 1<sup>er</sup> prix 2014</i> (Cat. Elève)	France	BTS, Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme de Gascogne - Talence	
<b>Anaïs TAOCHY</b>	<i>Finaliste 2015</i> (Cat. Elève)	France	CAP, Lycée Hôtelier Yvon Bourges - Dinard	
<b>Jordi TARRE TARRE</b>	<i>Finaliste 2016</i> (Cat. Elève)	France	Dirección de Cocina, Escuela de Hotelería y Turismo - Barcelona	
<b>Tom TARSIGUEL</b>	<i>Finaliste 2016</i> (Cat. Elève)	France	Licence Management de la restauration, Université de Cergy-Pontoise - Cergy-Pontoise	
<b>Romain TERTRAIS</b>	<i>Lauréat 3<sup>e</sup> prix 2012</i> (Cat. Elève)	France	Bac Pro, CCI Rennes Faculté des Métiers - Rennes	
<b>Antoine VALLETOUX</b>	<i>Finaliste 2017</i> (Cat. Elève)	France	Bac Pro Cuisine, Lycée Professionnel Régional Golf Hôtel - Hyères	Bac Pro Cuisine, Lycée Professionnel Régional Golf Hôtel - Hyères
<b>Cedric VAN DER ELST</b>	<i>Lauréat 2<sup>e</sup> prix 2016</i> (Cat. Elève)	Belgique	Ecole Hôtelière de Koksijde - Belgique	Restaurant Sir Kwinten - Lennik
<b>Benny VAN TORRE</b>	<i>Lauréat 3<sup>e</sup> prix 2015</i> (Cat. Chef)	Belgique	Chef, Restaurant Markt XI - Belgique	Chef, Restaurant Markt XI - Belgique
<b>Dimitri VITRY</b>	<i>Lauréat 1<sup>er</sup> prix 2012</i> (Cat. Elève)	France	BTS Hôtellerie et Restauration, Lycée Professionnel Hôtelier La Renaissance - Saint Paul	
<b>Alice WALLOIS DEGUFFROY</b>	<i>Finaliste 2018</i> (Cat. Elève)	France	Bac Pro Arts de la Cuisine, CFA de Wattignies - Hauts-de-France	Bac Pro Arts de la Cuisine, CFA de Wattignies - Hauts-de-France
<b>Benjamin WAVRANT</b>	<i>Finaliste 2017</i> (Cat. Chef)	France	Premier Sous-chef, Restaurant La Canopée Café - Mérignac	Premier Sous-chef, Restaurant La Canopée Café - Mérignac
<b>Łukasz WIECZOREK</b>	<i>Finaliste 2016</i> (Cat. Chef)	Pologne	Commis Chef, Restaurant ile Victoria Brasserie Moderne Sofitel - Varsovie	
<b>Patryk WILLICH</b>	<i>Finaliste 2016</i> (Cat. Elève)	Pologne	Catering School, Powiatowy Zespól szkół - Koszyczyne	