

# 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> juillet 2019) Current situation (July 1st, 2019) Situación actual (1 de julio de 2019)
<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>Alice ADJETE</b>	<i>Finaliste 2019</i> (Cat. Elève)	France	BTS, Mederic - Paris	
<b>Nikolaos AGRAFIOTIS</b>	<i>Lauréat 3<sup>e</sup> prix 2019</i> (Cat. Elève)	Grèce	IIEK Delta - Thessaloniki	
<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>Mariana ARRUDA</b>	<i>Lauréate 2<sup>e</sup> prix 2019</i> (Cat. Elève)	Portugal	Escola de Formação Turística e Hoteleira - Ponta Delgada	
<b>Antonis AVOURI</b>	<i>Lauréat 1<sup>er</sup> prix 2019</i> (Cat. Elève)	Chypre	Culinary Arts, Higher Hotel Institute Cyprus	
<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>Damien BARBOU</b>	<i>Lauréat 2<sup>e</sup> prix 2018</i> (Cat. Chef) Edition Canada	Canada	L'instemps Gourmand, 1292 avenue Maguire - Quebec	
<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>Lauréate 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>Lauréate 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>Lauréate 1<sup>er</sup> prix 2018</i> (Cat. Elève)	Luxembourg	Formation de cuisinier, Lycée Hôtelier Alexis Heck	Formation de cuisinier, Lycée Hôtelier Alexis Heck
<b>Adrien BERNARD BRUNET</b>	<i>Finaliste 2019</i> (Cat. Chef)	France	Demi Chef de partie aux cuissons du poste Poisson, Restaurant la Côte Saint Jacques - Joigny	
<b>Rémi BESSONNIER</b>	<i>Finaliste 2012</i> (Cat. Elève)	France	Bac Pro, Lycée des métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme - Blois	
<b>Benjamin BIOJOUX</b>	<i>Lauréat 3<sup>e</sup> prix 2019</i> (Cat. Elève)	France	Brevet professionnel, Cifop - L'Isle d'Espagnac	
<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>Pedro BORRACHA</b>	<i>Finaliste 2019</i> (Cat. Elève)	Portugal	Escola de Formação Turística e Hoteleira - Ponta Delgada	
<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	Chef Freelance - Sweden

# 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> juillet 2019) Current situation (July 1st, 2019) Situación actual (1 de julio de 2019)
<b>Félix BRUN</b>	<i>Lauréat 3<sup>e</sup> prix 2018</i> (Cat. Chef)	Belgique	Chef de partie garde-manger, Restaurant Eyckerhof	Chef de partie garde-manger, Restaurant Eyckerhof
<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, Ryssbygymna- siet - Ryssby
<b>Charlotte CARON</b>	<i>Finaliste 2019</i> (Cat. Elève)	France	Bac Technologique Lycée Hôtelier du Touquet	
<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, Hotelería y Gastronomía - Barcelona	
<b>Mélodie CHARDON</b>	<i>Lauréate 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	Restaurant Au Grain de Sel - Lesneven
<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
<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 - Nicosia	Culinary Arts, Higher Hotel Institute Cyprus Head of Hospitality Studies - Nicosia
<b>Dominika CIESZYNSKA</b>	<i>Finaliste 2018</i> (Cat. Elève)	Pologne	Gastronomy class, Vocational School, Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych - Somonino	Gastronomy class, Vocational School, Zespół Szkół Ponadgimna- zjalnych - Somonino
<b>Jérémy COIRIER</b>	<i>Lauréat 2<sup>e</sup> prix</i> (Cat. Chef)	France	Sous chef de cuisine, Hôtel Restaurant « Castel Marie-Louise » - La Baule	
<b>Léa COMBELONGE</b>	<i>Lauréate 1<sup>er</sup> prix 2019</i> (Cat. Chef)	France	Chef de partie, Hôtel Le Majestic - Cannes	
<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 - Budapest	Third year student on the Tourism and Catering BA - Programme (Specialization for Catering and Hotel Management), Budapest Business School College of Commerce - Budapest
<b>Fanny CZOMPA</b>	<i>Lauréate 3<sup>e</sup> prix 2016</i> (Cat. Elève)	Hongrie	Tourism and Catering, Business School College of Commerce, Catering and Tourism - Budapest	
<b>Jonathan DANCRE</b>	<i>Finaliste 2019</i> (Cat. Chef)	France	Second cuisine, Brasserie Flottes - Paris	
<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

# 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> juillet 2019) Current situation (July 1st, 2019) Situación actual (1 de julio de 2019)
<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>Lauréate 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	Licence de Design culinaire, école Duperré et Université Cergy-Pontoise
<b>Paulo Jorge DIAS LOPES</b>	<i>Finaliste 2017</i> (Cat. Elève)	Luxembourg	DAP Cuisinier, Lycée Technique Hôtelier Alexis Heck Diekirch	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>Alexandre DONNAY</b>	<i>Finaliste 2019</i> (Cat. Elève)	France	BTS, Ferrandi - Paris	
<b>Jure DRETNIK</b>	<i>Lauréat 2<sup>e</sup> prix 2019</i> (Cat. Elève)	Slovénie	College of hospitality and tourism - Maribor	
<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>Lauréate 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 Zespół szkół - Kościerzyna	Catering School, Powiatowy Zespół 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
<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, Zespół szkół Ponadgimnazjalnych - Przodkowie	Catering School, Zespół szkół Ponadgimnazjalnych - Przodkowie
<b>Jean FOUILLOUX</b>	<i>Lauréat 3<sup>e</sup> prix 2019</i> (Cat. Chef)	France	Demi chef de partie, Le Ritz - Paris	
<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 GASPAROVSKI</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>Gauthier GEFROY</b>	<i>Lauréat 3<sup>e</sup> prix 2018</i> (Cat. Chef) Edition Canada	Canada	Fairmont, Le Reine Elisabeth, restaurant le ROSELYS, 900 Boulevard René Levesque ouest - Montréal	

# 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> juillet 2019) Current situation (July 1st, 2019) Situación actual (1 de julio de 2019)
<b>Johan GERARD</b>	<i>Finaliste 2016</i> (Cat. Chef)	Luxembourg	Chef de cuisine, Restaurant Click n Taste	Chef de cuisine/gérant, Maison relais à Vichten
<b>Corentine GERVAIS</b>	<i>Finaliste 2016</i> (Cat. Elève)	France	Bac Pro Cuisine, Lycée Hôtelier Maurice Marland - Granville	Commis de cuisine, Hôtel Royal 5* Palace de Evian les Bains - Haute Savoie
<b>Arнау 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>Thibaut GRILLON</b>	<i>Finaliste 2019</i> (Cat. Chef)	France	Cuisinier à Montblanc Traiteur - Saint-Jean-d'Illac	
<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>Marc-Antoine GONDROY</b>	<i>Finaliste 2018</i> (Cat. Chef) Edition Canada	Canada	Restaurant Ibérica, 1450 rue peel - Montreal	
<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'Epuisette - 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>Tim GUADAGNINO</b>	<i>Finaliste 2019</i> (Cat. Elève)	Slovénie	Prešernova cesta - Bled	
<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	
<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>Ria Katharina JAHNKE</b>	<i>Finaliste 2019</i> (Cat. Chef)	Espagne	Chef de cuisine, Restaurant Dogma - Madrid	

# 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> juillet 2019) Current situation (July 1st, 2019) Situación actual (1 de julio de 2019)
<b>Sébastien JEAN-JOSEPH</b>	Lauréat 2 <sup>e</sup> prix 2017 (Cat. Chef)	France	Second de cuisine, Restaurant Les Fables de la Fontaine - Paris	Second de cuisine, Restaurant Les Fables de la Fontaine - Paris
<b>Alexy JETTE</b>	Lauréat 3 <sup>e</sup> prix 2018 (Cat. Elève) Edition Canada	Canada	Institut de Tourisme et d'hôtellerie du Québec	
<b>Fatma KERBELLEC</b>	Finaliste 2013 (Cat. Chef)	France	Chef de partie cuisine, Restaurant La Brasserie Bleue - Vannes	
<b>Trevor KLIAMAN</b>	Lauréat 2 <sup>e</sup> prix 2018 (Cat. Chef)	Royaume-Uni	Sous-Chef, Sofitel St James - London	Sous-Chef, Sofitel St James - London
<b>Jan KLIMOSZEK</b>	Finaliste 2017 (Cat. Chef)	République Tchèque	Executive Chef, Restaurant Mercure Ostrava Center - Ostrava	Executive Chef, Restaurant Mercure Ostrava Center - Ostrava
<b>Aki KOIVUNIEMI</b>	Lauréat 3 <sup>e</sup> prix 2017 (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>	Lauréat 3 <sup>e</sup> prix 2017 (Cat. Elève)	Pologne	Technical School - Grodzisk Mazowiecki	Technical School - Grodzisk Mazowiecki
<b>Konrad KOWALEWSKI</b>	Finaliste 2017 (Cat. Elève)	Pologne	Catering School, Zespół Szkół Ekonomicznych - Tczew	Catering School, Zespół Szkół Ekonomicznych - Tczew
<b>Dharmesh KOWLESSER</b>	Finaliste 2018 (Cat. Elève) Edition Canada	Canada	Institut de Tourisme et d'hôtellerie du Québec	
<b>Nicolas LAGRANGE</b>	Finaliste 2019 (Cat. Elève)	France	BTS, Lycée Kyoto - Poitiers	
<b>Quentin LAILLER</b>	Finaliste 2017 (Cat. Elève)	France	BTS Hôtellerie et Restauration, Ferrandi - Paris	BTS Hôtellerie et Restauration, Ferrandi - Paris
<b>Jean-Christophe LAURIN-THOMAS</b>	Lauréat 2 <sup>e</sup> prix 2014 (Cat. Chef)	France	Prof de cuisine, Lycée Professionnel Edouard Herriot - La Chapelle Saint-Luc	
<b>Hugo LE CORDROCH</b>	Finaliste 2016 (Cat. Elève)	France	BTS Art de la table, Lycée Hôtelier Yvon Bourges - Dinard	
<b>Briac LE ROY</b>	Lauréat 1 <sup>er</sup> prix 2017 (Cat. Elève)	France	BTS, Lycée Hôtelier de La Rochelle - La Rochelle	BTS, Lycée Hôtelier de La Rochelle - La Rochelle
<b>Joris LEBIGOT</b>	Finaliste 2019 (Cat. Chef)	France	Demi chef de partie poisson, Hôtel Prince de Galles, Restaurant la Scène - Paris	
<b>Marie LEBIGOT</b>	Lauréate 2 <sup>e</sup> prix 2012 (Cat. Elève)	France	Bac Pro, Lycée Hôtelier Yvon Bourges - Dinard	
<b>Dawid LEIK</b>	Finaliste 2016 (Cat. Elève)	Pologne	Technical School of Catering and Culinary Technology, Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych - Sonomino	
	Lauréat 2 <sup>e</sup> prix 2017 (Cat. Elève)		Culinary Technical School, Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych - Somonino	Culinary Technical School, Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych - Somonino
<b>LELOUTRE Marion</b>	Finaliste 2018 (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>	Lauréat 2 <sup>e</sup> prix 2013 (Cat. Chef)	France	Sous-chef, Restaurant Hôtel Burdigala - Bordeaux	Chef, Restaurant Hôtel Burdigala - Bordeaux
<b>Thao LENORMAND</b>	Lauréate 2 <sup>e</sup> prix 2015 (Cat. Chef)	France	Seconde, Restaurant Bistro Oliver - Dinard	Seconde, Restaurant Bistro Oliver - Dinard
<b>Kevin LEPINE</b>	Finaliste 2019 (Cat. Chef)	France	Chef de cuisine, Restaurant Texture - Saint Malo	

# 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> juillet 2019) Current situation (July 1st, 2019) Situación actual (1 de julio de 2019)
<b>Quentin LEROUX</b>	<i>Finaliste 2017</i> (Cat. Elève)	France	Bac Techno Hôtellerie et Restauration, Lycée Hôtelier Yvon Bourges - Dinard	
	<i>Lauréat 2<sup>e</sup> prix 2019</i> (Cat. Elève)	France	BTS Hôtellerie et Restauration, Lycée Hôtelier Yvon Bourges - Dinard	
<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>Linus LIND</b>	<i>Finaliste 2019</i> (Cat. Elève)	Suède	Restaurangprogram, Ryssbygymnasium - Ryssby	
<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	Restaurant AM - Marseille
<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 - Mégnac
<b>Alberto MAROTO PEREZ</b>	<i>Finaliste 2014</i> (Cat. Chef)	Espagne	Segundo de Cocina, Restaurante Taberna del Alabardero - Madrid	
<b>Antoine MARTEL</b>	<i>Finaliste 2018</i> (Cat. Elève) <i>Edition Canada</i>	Canada	Institut de Tourisme et d'hôtellerie du Québec	
<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)	France	Chef de cuisine, Restaurant Hôtel L'Océana - Taussat-Lanton	
	<i>Lauréat 3<sup>e</sup> prix 2016</i> (Cat. Chef)		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	

# 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> juillet 2019) Current situation (July 1st, 2019) Situación actual (1 de julio de 2019)
<b>Antoine MOAL</b>	Lauréat 3 <sup>e</sup> prix 2018 (Cat. Elève)	France	Bac Pro Cuisine, Lycée Hôtelier Yvon Bourges - Dinard	Bac Pro Cuisine, Lycée Hôtelier Yvon Bourges - Dinard
<b>Florian MONOYER</b>	Finaliste 2019 (Cat. Elève)	Belgique	Formation Hôtelier Restaurateur, IPES Ath	
<b>Nicolas MONT</b>	Lauréat 3 <sup>e</sup> prix 2012 (Cat. Chef)	France	Demi Chef de partie, St clair Le Traiteur - Saint-Ouen L'Aumône	Seconde de cuisine, Lacoste Traiteur - Bordeaux
<b>Pablo MONTESERIN CUESTA</b>	Lauréat 1 <sup>er</sup> prix 2015 (Cat. Elève)	Espagne	Técnico en Cocina, Gastronomía y Servicios, CETT - Barcelona	
<b>Jules MOREAU</b>	Finaliste 2019 (Cat. Elève)	France	BTS, Lycée Hôtelier de La Rochelle	
<b>Natacha MORIN</b>	Lauréate 4 <sup>e</sup> prix 2012 (Cat. Elève)	France	Bac Pro, Lycée Hôtelier Maurice Marland - Granville	Seconde de cuisine, Restaurant Le comptoir des voyageurs - Locronan
<b>Claire MULLER</b>	Finaliste 2016 (Cat. Elève)	France	Brevet Pro Apprenti cuisine, Cefaa Avenue Jean Fourgeaud - Villepinte	
<b>Curtis Mulpas</b>	Lauréat 2 <sup>e</sup> prix 2014 (Cat. Elève)	Belgique	Ecole de L'Ilon Saint Jacques - Namur	Commis de cuisine, Restaurant Pavillon Le Doyen - Paris
<b>Jorge MUNOZ RODRIGUEZ</b>	Lauréat 2 <sup>e</sup> prix 2014 (Cat. Elève)	Espagne	Escuela Superior de Hostelería y Turismo - Madrid	
<b>Francisco José MUT SOLBES</b>	Finaliste 2015 (Cat. Elève)	Espagne	Escuela de Hostelería - Barcelona	
<b>Alexandra NOLAN</b>	Lauréate 2 <sup>e</sup> prix 2018 (Cat. Elève) Edition Canada	Canada	Institut de Tourisme et d'hôtellerie du Québec	
<b>Lorena NOVILLO</b>	Finaliste 2016 (Cat. Elève)	Espagne	Escuela Superior de Hostelería del Mediterráneo - Valencia	
<b>Juan Leopoldo NUNEZ ESQUIVEL</b>	Lauréat 1 <sup>er</sup> prix 2014 (Cat. Chef)	Espagne	Cocinero, Restaurante Taberna del Alabardero - Sevilla	
<b>Dylan ORIEULT</b>	Finaliste 2013 (Cat. Elève)	France	Bac Pro, Lycée Technique Hôtelier Maurice Marland - Granville	
<b>Mickael OUVRRARD</b>	Finaliste 2015 (Cat. Chef)	France	Chef de partie, Restaurant Prunier - Paris	
<b>Manuel PABON PEREZ</b>	Finaliste 2014 (Cat. Chef)	Espagne	Restaurante La Casona - Sevilla	
	Finaliste 2016 (Cat. Chef)		Cocinero, Restaurante Abantal - Sevilla	
<b>Martin PACSAI</b>	Lauréat 1 <sup>er</sup> prix 2019 (Cat. Elève)	Hongrie	Tourism and Catering programme, Business school of commerce tourism and catering - Budapest	
<b>Camille PAIGIER</b>	Finaliste 2018 (Cat. Elève)	France	BTS Hôtellerie et Restauration, Lycée Hôtelier Yvon Bourges - Dinard	BTS Hôtellerie et Restauration, Lycée Hôtelier Yvon Bourges - Dinard
<b>Mitroklí PANAGIOTIS</b>	Lauréat 1 <sup>er</sup> prix 2017 (Cat. Elève)	Chypre	Catering School, Higher Hotel Institute Cyprus - Nicosia	Catering School, Higher Hotel Institute Cyprus - Nicosia
<b>Márk PAP</b>	Finaliste 2017 (Cat. Chef)	Hongrie	Executive Chef, Hotel Nemzeti Mgalety by Sofitel - Budapest	Executive Chef, Hotel Nemzeti Mgalety by Sofitel - Budapest
<b>Léa PARAGEAULT</b>	Finaliste 2013 (Cat. Elève)	France	BTS Hôtellerie, Lycée Paul Augier - Nice	Chef pâtissier, Pâtisserie Française - Los Angeles
<b>Kenwoo PARK</b>	Finaliste 2017 (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>	Finaliste 2017 (Cat. Elève)	Açores	Escola de Formação Turística e Hoteleira - Ponta Delgada	Escola de Formação Turística e Hoteleira - Ponta Delgada

# 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> juillet 2019) Current situation (July 1st, 2019) Situación actual (1 de julio de 2019)
<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>Emeline PERO</b>	<i>Lauréate 1<sup>er</sup> prix 2018</i> (Cat. Chef) Edition Canada	Canada	Restaurant le Saint Amour à Québec, 48 rue sainte Ursule - Québec	
<b>Virginie PICARD</b>	<i>Lauréate 1<sup>er</sup> prix 2018</i> (Cat. Elève) Edition Canada	Canada	Institut de Tourisme et d'hôtellerie du Québec	
<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>Marcin POPIELARZ</b>	<i>Finaliste 2019</i> (Cat. Chef)	Pologne	Chef, Relais & Châteaux hôtel Quadrille and white Rabbit restaurant - Gdynia	
<b>Gregor POTOČNIK</b>	<i>Finaliste 2018</i> (Cat. Elève)	Slovénie	Student, Wellness and Tourism Bled, Vocational College for Hospitality - Bled	Student, Wellness and Tourism Bled, Vocational College for Hospitality - Bled
<b>Birr PRZEMYSŁAW</b>	<i>Finaliste 2019</i> (Cat. Elève)	Pologne	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych - Somonino	
<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 - Faulquemont
<b>Aleksandar RAJIC</b>	<i>Finaliste 2019</i> (Cat. Elève)	Serbie	Bachelor of Science (Gastronomy), Faculty of Sciences, University of Novi Sad - Novi Sad	
<b>Barbara Johanna RAMOCSAI</b>	<i>Lauréate 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 - Budapest	Student on the Tourism and Catering BA - Programme (Specialization for Catering and Hotel Management), Budapest Business School College of Commerce - Budapest
<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>Lauréate 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	Gestión y Dirección en Hostelería, Ecucla 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>Lauréate 2<sup>e</sup> prix 2016</i> (Cat. Elève)	Suède	Catering School, Värnhem School - Malmö	



# 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> juillet 2019) Current situation (July 1st, 2019) Situación actual (1 de julio de 2019)
<b>Jonna ROSTEDT</b>	<i>Lauréate 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>Lauréate 1<sup>er</sup> prix 2014</i> (Cat. Elève)	Espagne	Tecnico 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>Ruben SANCHEZ CAMACHO ASTILLEROS</b>	<i>Finaliste 2019</i> (Cat. Elève)	Espagne	Efa la serna - Bolanos de Calatrava	
<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>Tom SAUVAGET-MAIGNAN</b>	<i>Finaliste 2019</i> (Cat. Elève)	France	BTS, Ferrandi - Paris	
<b>Savva SAVVAS</b>	<i>Finaliste 2019</i> (Cat. Chef)	Chypre	Culinary Arts Instructor, Higher Hotel Institute - Nicosia	
<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>Rok SEDEJ</b>	<i>Finaliste 2019</i> (Cat. Chef)	Slovénie	Chef, Restaurant Kendov Dvorek - Idrija	
<b>Aigars SILIS</b>	<i>Finaliste 2016</i> (Cat. Chef)	Lettonie	Restaurant Chef, Kuldiga Technical and Tourism Technical School - Kuldiga	
<b>Liliana SILVA FERREIRA</b>	<i>Lauréate 1<sup>er</sup> prix 2018</i> (Cat. Elève)  <i>Lauréat 2<sup>e</sup> prix 2017</i> (Cat. Elève)	Açores  Açores	Culinary course, Escola de Formação Turística e Hoteleira - Ponta Delgada  Escola de Formação Turística e Hoteleira - Ponta Delgada	Culinary course, 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, Zespół szkół Ponadgimnazjalnych - Przodkowie	
<b>Nemanja STEVANOVIĆ</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)	Bachelor of Science (Gastronomy), Faculty of Sciences, Department of Geography, Tourism and Hotel management, Chair of Gastronomie (University of Novi Sad)
<b>Jan STROMSKI</b>	<i>Finaliste 2019</i> (Cat. Elève)	Pologne	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych - Somonino	
<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

# 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> juillet 2019) Current situation (July 1st, 2019) Situación actual (1 de julio de 2019)
<b>Loane TABONE</b>	<i>Lauréate 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)	Espagne	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	
<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>Attila TOTH</b>	<i>Finaliste 2019</i> (Cat. Elève)	Hongrie	Tourism and Catering, Business School College of Commerce - Budapest	
<b>Daniel VALDIVIA LOUREIRO</b>	<i>Finaliste 2019</i> (Cat. Elève)	Luxembourg	Formation restaurateur, EHTL - Diekirch	
<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	Restaurant Sir Kwinten - Lennik
<b>Terence VAN LENTEN</b>	<i>Lauréat 1<sup>er</sup> prix 2019</i> (Cat. Elève)	Pays-bas	Formation cuisinier, de Rooi Pannen - Breda	
<b>Benny VAN TORRE</b>	<i>Lauréat 3<sup>e</sup> prix 2015</i> (Cat. Chef)	Belgique	Chef, Restaurant Markt XI - De Haan	Chef, Restaurant Markt XI - De Haan
<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 Zespół szkół - Koscierzynie	