



## Le parcours de Sylvain ROBERT

1994-1997

*Baccalauréat hôtelier avec mention AB*

1997-1999

*BTS Art de la table en apprentissage  
Restaurant l'Epuisette*

Septembre 1999 - Janvier 2000

*Chef de Partie*

*Restaurant Les 3 forts - Dominique FRERARD*

Janvier 2000 - Octobre 2001

*Chef de Partie puis Second de cuisine*

*Restaurant L'Epuisette – Guillaume SOURRIEU*

Octobre 2001 - Septembre 2002

*Second de Cuisine*

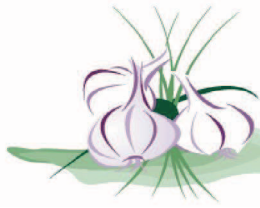
*Restaurant Le Charles LIVON – Christian Ernst*

Septembre 2002 - Mars 2004

*Chef de Cuisine*

*Restaurant Le Bistrot du LIVON*





*Le Parcours*  
*De Guillaume BONNEAUD*

*1995-1998*

*Bac technologique lycée hôtelier de Bonneveine  
Marseille*

*1998-2000*

*Cap, Bep, Bac professionnel avec mention Bien au lycée hôtelier Bonneveine Marseille*

*2000-2001*

*Mention sommellerie au lycée Bonneveine  
Marseille*

*2001*

*Finaliste du concours Chapoutier  
Meilleur élève sommelier de France*

*1999-2001*

*Sommelier au restaurant l'Épuiette à Marseille  
1 étoile au guide Michelin*

*2001-2003*

*Sommelier au Royal hôtel\*\*\*\*Luxe à Evian les Bains  
1 étoile au guide Michelin*

*2003-2008*

*Chef sommelier au Casa del Mar \*\*\*\*Luxe à Porto-Vecchio  
2 étoiles au guide Michelin*

*2008-aujourd'hui*

*Co-gérant du restaurant l'aromat à Marseille*

