

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

PLANTEL "VILLAFLORES"



***"RESTAURANTES"***

ALUMNA: LÓPEZ MORALES DANIA BELÉN.

CATEDRÁTICA: HENNING FONSECA ANDREA DEL ROSARIO.

MATERIA: COCINA FRANCESA II.

SEMESTRE: 6°

VILLAFLORES, CHIAPAS A 21 DE MAYO DEL 2021

- ALLARD – Paris 6ème
- RIVEA – Saint-Tropez
- L'HOSTELLERIE DE L'ABBAYE DE LA CELLE – La Celle-en-Provence
- RECH – Paris
- LE JULES VERNE – Paris
- ALAIN DUCASSE AU PLAZA ATHÉNÉE – Paris
- LE DALÍ – Paris 1er
- LA BASTIDE DE MOUSTIERS – Moustiers-Sainte-Marie
- LE RELAIS PLAZA – Paris
- LA COUR JARDIN – Paris
- AUX LYONNAIS – Paris
- RESTAURANT LE MEURICE ALAIN DUCASSE – Paris
- ORE – DUCASSE AU CHÂTEAU DE VERSAILLES – Versailles
- BENOIT – Paris
- CHAMPEAUX – Paris

Jean-Christophe Novelli

Alain Passard: Originario de la región de Bretaña, en Francia, Alain Passard va un paso más allá en su ambición de utilizar únicamente productos de temporada cultivados orgánicamente en su restaurante de París, L'Arpège.

Raymond Blanc: El famoso chef Raymond Blanc es conocido por emprender su viaje a Inglaterra con nada más que la camisa en la espalda

Paul Bocuse: Con sede en Lyon, el chef francés Paul Bocuse es más respetado por sus estándares increíblemente altos y numerosas contribuciones a Cocina francesa durante las décadas de su carrera

Anne-Sophie Pic: Hija del conocido chef Jacques Pic, Anne-Sophie Pic creció en una familia culinaria, viviendo arriba el restaurante familiar Maison Pic en Valence.

Hélène Darroze

Saltando entre sus dos restaurantes en París y Londres, el Restaurante Hélène Darroze y Hélène Darroze en The Connaught, dos Michelin La chef estrella Hélène Darroze se formó formalmente con Alain Ducasse después de dejar la universidad en 1990.

Pierre Hermé: El chef de pastelería Pierre Hermé ha sido apodado "el Picasso de la pastelería" por la revista francesa *Vogue*, y es bien conocido por sus ligeros y tentadores macarons.

Rougui Dia: Con su herencia en Senegal , Rougui Dia ha asaltado la vanguardia de la cocina francesa, experimentando con influencias de su madre que le enseñó sobre el uso de diferentes sabores en la cocina africana mientras crecía en Neuilly-Plaisance, Francia.

Guy Savoy: Dueño de dos restaurantes emblemáticos, uno en París y otro en Las Vegas, Guy Savoy es conocido en todo el mundo por su trabajo con Nouvelle Cuisine y su temprana participación en esta nueva forma de cocinar comida francesa.