



ATHANOR

Ils nous font confiance - They trust us

En France - In France

GROUPES

GEORGES BLANC

L'Ancienne Auberge (Vonnas)
L'Embarcadere
Place Bernard

PAUL BOCUSE

Brasserie de l'Est
Restaurant Fond Rose
Restaurant Marguerite (La Villa Lumière)
Brasserie Irma

AKRAME BENALLAL

Restaurant Akrame Paris
Shirvan Restaurant

CHARIAL

Baumanière 1850 (Le Strato)
La Cabro d'Or
Le Prieuré
L'Oustau de Baumanière (3 fourneaux)

PEPPONE RAGAZZI (Adrien Balducci 8 fourneaux)

LAMELOISE

Au Petit Riche
Brasserie Georges

MAISON BOUVIER (Jean-Michel et Clément Bouvier)

Ursus
Le Panoramic
Laboratoire

L'ENDROIT Groupe (Olivier Massey, 6 brasseries)
Arbresle, Brignais, Craponne, Vaise, Villefranche/Saône
Sobeir (Civrieux)

RESTAURANTS

1903, Jean Sulpice
1920, Anne-Sophie Pic (Four Seasons, Grp Rothschild) *
33 Cité, F. Berthod
A Contre-Sens, Anthony Caillot *
Alain Llorca *
Alliance, Toshitaka Omiya *
Atmosphère, Alain Perrillat *
Auberge du Cep, Aurélien Merot *
Auberge Lamartine, Pierre Marin *
Auberge St. Walfrid, Stéphan Schneider *
Brasserie à 4 temps, Franck Putelat
Brasserie Brunet, Nicolas Guignard
Briketenia, Martin et David Ibarbournes *
Café A, Christophe Aribert *
Café Brunet
Café de la table ronde, famille Boccard (2 fourneaux) *
Café de la Fontaine, Bruno Cirino *
Caffè César, Thierry Molinengo
Carlton's Paris
Carlton Cannes
Daddy Poule, Philippe Gauvreau
David Toutain **
Duende, Pierre Gagnaire (Hôtel Imperator) **
Ecllosion, Pierre Carducci
En Marge, Franck Rénimel *
Fantin La Tour, Stéphane Froidevaux *
Flocons Village, Emmanuel Renaud
Grand Vigne, Nicolas Masse (Les Sources de Caudalie) ***
Hostellerie Jérôme, Bruno Cirino ***
Hôtel Martinez (2 fourneaux)
Jean Sulpice **
Jérémy Galvan Restaurant *
L'Altévic, Jean-Christophe Perrin *
L'Aquarium
L'Aromate, Mickaël Gracieux *
L'Artisan, Yoann Boucard
L'Ecuireuil, Benoit Piedpremier *
L'impé, Pierre Gagnaire (Hôtel Imperator)
L'Ours, Jacky Ribault *

La Bastide, Noël Bérard *
La Bastide de Marie
La Brasserie du Corton, Dimitri Droisneau
La Cachette, Masashi Ijichi *
La Fleur de Sel, Dominique Hybord
La Folie Douce (Alpes-d'Huez et Megève)
La Madeleine (Crillon le Brave)
La Mère Brazier, Mathieu Viannay (MOF) ***
La Messardière (Les Aïrelles Saint-Tropez, 2 fourneaux)
La Pascade, Bruno Doucet (Alexandre Bourdas)
La Quintessence, Anthony Baud
La Rotonde, J.F. Malle (Le Lion Vert - Grpe Partouche) *
La Table de Franck Putelat (Bocuse d'argent 2018/MOF) ***
La Table du 11, J.B. Lavergne-Morazzani *
La Table du Lavoir, Nicolas Masse (Sources de Caudalie)
La Table du Ventoux (Crillon le Brave)
La Tour des Sens, Jérémie Izarn
La Villa Madie, Dimitri Droisneau ***
Le Bistrot des Anges, Bruno Oger *
Le Bistrot du 11
Le Castellaras, H. Carro-Joplet et Q. Joplet
Le Clos des Sens, Franck Derouet (2 fourneaux) ***
Le Comptoir de l'Apogée, J.L. Lefrançois (Courchevel)
Le Corot, Rémi Chambard *
Le Grand Réfectoire, Marcel Ravin
Le Jean Moulin, Grégoire Baratier *
Le Jiva Hill (relais & châteaux)
Le K'ozzie, Sébastien Labbé
Le Majestic Cannes (Palace, 3 fourneaux)
Le Maquis, Jean-Charles Cesari
Le Mas de Pierre (relais & châteaux, 2 fourneaux)
Le Montgomerie, Gatiem Demczynska (K2 Altitude) ***
Le Park 45 (Le Grand Hôtel de Cannes)
Le Pêché Gourmand, Sharon et Jimmy Frannais
Le Président, Christophe Marguin
Le Rochetoirin, Sébastien Eyraud (Espoir RA Gault & Millau)
Le Skiff Club, Stéphane Carrade ***
Le Vesuvio, Dominique Calcerano
L'Ekrin by Laurent Azoulay (Le Kaila)

Les Aïrelles (Courchevel) ***
Les Bacchanales, Christophe Dufau
Les Éditeurs
Les Fresques, Patrice Vander (Royal Evian, 2 fourneaux) *
Les Terrailleurs, Michael Fulci *
Loiseau des Ducs, Louis-Philippe Vigilant *
Louis, Stéphane Pitré *
Mademoiselle (Les Aïrelles Val d'Isère)
Maison Aribert, Christophe Aribert ***
Maison Cellerier (Halles Paul Bocuse)
Mickaël Feval *
Oka, Raphaël Rego *
Oxte, Enrique Casarrubias *
Pierre Reboul *
PRaiRial, Gaëtan Gentil *
Quai de Meudon
Quai des Saveurs, Frédéric Sandrini *
Racines, Simone Tondo
Régis et Jacques Marcon (Bocuse d'or 1995) ***
René et Maxime Meilleur (La Bouitte) ***
Restaurant de la plage Barrière (Le Gray d'Albion)
Restaurant H, Hubert Duchènne
Restaurant panoramique by Le Roof, Lori Moreau
Restaurant Pierre Grein *
Roscanvec, Thierry Seychelles
SaQuaNa, Alexandre Bourdas *
Schorre, François-Xavier Salliy
Serge Vieira Restaurant (Bocuse d'or 2005) ***
Stéphane Carbone
Sur Mesure par Thierry Marx (Mandarin Oriental) ***
Takao Takano ***
Têtedoie, Christian Têtedoie (MOF) *
Toya, Loïc Villemin *
Vigne en Foule, Julien Bourdaries *
Villa Archange, Bruno Oger ***
Villa Salone, Alexandre Lechêne *
Vista, Vincent Maillard (Lily of the Valley)
Voyage des sens, Nicolas Morelle *
Yoshinori, Yoshinori Morié *

À l'étranger - Abroad

GROUPES

CORBIN & KING (UK)
Bellanger (Londres)
Café Wolseley (Bicester Village)
Colbert (Londres)
Fischer's (Londres)
Soutine (Londres)
The Delaunay (Londres)

RAMSIDE GROUP (UK)
Bowburn Hall (Durham)
Hardwick Hall (Chesterfield)
Impeccable Pig (Sedgefield)
Ramside Hall Hotel (Durham, 2 fourneaux)

HOSPITALITY 21 (Chef Terry Laybourne, UK)
21 (Fenwicks)
Restaurant 21 (Trinity Gardens)

LIME WOOD GROUP (UK)
The Pig (Brockenhurst)
The Pig at Bridge Place (Canterbury)
The Pig at Combe (Gittisham)
The Pig at Harlyn Bay (Cornwall)
The Pig in the South Downs (Madehurst)
The Pig on the Beach (Studland)
The Pig near Bath (Pensford)

HOTEL MERIDIEN (Monaco & Nice)



MONTE CARLO SBM (Chef Marcel Ravin, Monaco)

Blue Bay
Las Brisas
Mada One
Orange Verte
Le Calypso



HARVEY NICHOLS (UK)

Bristol
Birmingham

GRANTLEY HALL (North Yorkshire, UK)

Fletchers restaurant
Shaun Rankin at Grantley Hall



RESTAURANTS

Adam's, Adam Stokes (2 fourneaux, Birmingham, UK)
Andrew Fairlie (Ecosse)
Auberge de Confignon (Genève)
Bibendum, Claude Bosi (Londres, UK)
Boddles Club (Londres, UK)
Bohémia, Steve Smith (St. Helier, Jersey)
Bicyclette (3 fourneaux, Los Angeles, USA)
Brasserie de l'écurie (Luxembourg)
Café Basque (Los Angeles, USA)
Casa Tua Cucina (Miami, USA)
City of London Club (Londres, UK)
City Social, Jason Atherton (Londres, UK)
Cliveden House (UK)
Clonganny House (Ireland)
Columbus Monaco (Palace, Monaco)
Custom House (Copenhague, Denmark)
DANIEL, Daniel Boulud (New-York, USA)
Fairmont Hotel (Palace, Monaco)
Farlam Hall (Cumbria, UK)
Fitch of Bacon, Tim Allen (Little Dunmow, UK)
Four Seasons HKG, Alan Yu (Hong-Kong)
François Plantation (Palace, St Barth)
Frenchette, Lee Hanson & Riad Nasr (New-York, USA)
Frevo (New-York, USA)



Garrick Club (Private members club London, UK)
Gleneagles (Hotel Resort, Auchterarder, Ecosse)
Hambleton Hall (Rutlan, UK)
Hostellerie du Grünewald
Hotel Christopher (St Barth)
House of Tides, Kenny Atkinson (Newcastle, UK)
Jesmond Dene House (Newcastle, UK)
Kanopi, Anthony Goncalves (New-York, USA)
La Mercerie (New-York, USA)
L'Essentiel (Belgique)
Langham Hotel 3 (Palace, Londres, UK)
Le Coucou, Daniel Rose (New-York, USA)
Les Jardins d'Anaïs (Luxembourg)
Le Pavillon (2 fourneaux, New-York, USA)
Le Select (Chicago, USA)
Lymptone Manor, Michael Caines (Exmouth, UK)
Maze Grill, Gordon Ramsay (Londres, UK)
Minibar by José Andrés (DC, USA)
Monte Carlo Country Club (Monaco)
Mu Luxembourg (Sofitel le Grand Ducal, Luxembourg)
Number one (Hôtel Balmoral, Edimbourg, Ecosse)
Nut Tree Inn, Mike North (Murott, UK)
Paul Ainsworth at No.6 (Padstow, UK)
Pierre's bistro (Dubai)



Pipes & Glass, James Mckenzie (South Dalton, UK)
Quai des Artistes (Monaco)
Raby Hunt, James Close (UK)
République (Los Angeles, USA)
Reserve Cut (New-york USA)
Rico's (Edimbourg, Ecosse)
Sapphire (St. Helier, Jersey)
Sat Bains (Nottingham, UK)
Socca (Londres, UK)
Star Inn, Andrew Pern (Harome, UK)
Studio Frantzén London (Harrods, Londres, UK)
The Coach Marlow, Tom Kerridge (UK)
The Dining room (Whitley Manor, Malmesbury, UK)
The Hand and Flowers, Tom Kerridge (UK)
The Kitchen Chewton (Glen Hotel, New Milton, UK)
The Palm Court Kitchen (Londres, UK)
The Peat Inn, Geoffrey Smeddle (UK)
The Pheasant @ Harome (North Yorkshire, Harome, UK)
Travellers Club (Londres, UK)
Tudor Room (Great Foster Hotel, UK)
Twin Farms (relais & châteaux, Vermont, USA)
Vin Perdu, Joeri Huybs (Belgique)
Waterside Inn, Michel & Alain Roux (Bray on Thames, UK)
Ynysir, Gareth Ward (Machynlleth, UK)



Autres établissements - Other institutions

ÉCOLES HÔTELIÈRES

IPB Institut Paul Bocuse - 4 fourneaux (Lyon)
Lycée hôtelier (Caen)
Lycée hôtelier (Orchies)

AUTRES

Club Med (France et étranger), club vacances
Les Grands Buffets (Narbonne), buffets à thèmes
La Villa des Chefs (Aix-en-Provence), cours de cuisine
Restaurant Le Mazet (Anduze), camping de l'arche

RESTAURANTS D'ENTREPRISE

Banque E. de Rothschild (Luxembourg)
Caterpillar (Grenoble)
Chanel (Paris)
Elior (Paris)
Eurocopter (Marignane)
Ferrero (Luxembourg)
GDF Suez (La Défense)
L'équipe magazine (Paris)
SNCF (Metz)
SNECMA (Réau)
Sodexo (Paris)
Technocentre Renault (Guyancourt)
Vinci (Paris)

CUISINES DE PRODUCTION ET TRAITEURS

ASPP (Morland)
Blue Bay (Monaco)
Hôpital Kirchberg (Kirchberg, Luxembourg)
Le jardin du goût (Dammarie-les-Lys)
Le Nessay (Saint-Briac-sur-Mer)
Lilly of the Valley (La Croix Valmer)
Luxair Catering (Luxembourg)
Majestic (Cannes)
Traiteur Pouzadoux (Sainte-Maxime)