



ATHANOR

Ils nous font confiance - They trust us

En France - In France

GROUPES

GEORGES BLANC

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

PAUL BOCUSE

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

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

RESTAURANTS

1903, Jean Sulpice
220 BPM, Jérémy Galvan
33 Cité, F. Berthod
Alain Llorca
Alliance, Toshitaka Omiya
Arbane, Philippe Mille
Atmosphère, Alain Perrillat
Auberge du Cep, Aurélien Merot
Auberge Lamartine, Pierre et Valentin Marin
Auberge St. Walfrid, Stéphan Schneider
Brasserie à 4 temps, Franck Putelat
Brasserie Brunet, Nicolas Guignard
Briketenia, Martin et David Ibarbournes
Bulle d'Osier, Valentin Loison
Café A, Christophe Aribert
Café Brunet
Café de la table ronde, famille Boccard (2 fourneaux)
Café de la Fontaine, Bruno Cirino
Caffé César, Thierry Molinengo
Carlton's Paris
Carlton Cannes
Contre-champs, Jérémy Galvan
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
Garenne, Teddy Bidaux
Grand Vigne, Nicolas Masse (Les Sources de Caudalie)
Hostellerie Jérôme, Bruno Cirino
Jean Sulpice
L'Altévic, Jean-Christophe Perrin
L'Aquarium
L'Aromate, Mickaël Gracieux
L'Artisan, Yoann Boucard
L'Atelier des Augustins, Nicolas Guilloton
L'Ecureuil, Benoît Piedpremier
L'impé, Nicolas Fontaine (Hôtel Imperator)

L'Ours, Jacky Ribault
L'Oursin, Ilane Tinchant
La Bastide, Noël Bérard
La Bastide Bourrelly, Mathias Dandine
La Bastide de Marie
La Brasserie du Corton, Dimitri Droisneau
La Cachette, Masashi Ijichi
La Cuisine de Rose (Maison Heler)
La Fleur de Sel, Dominique Hybord
La Folie Douce (Alpes-d'Huez et Megève)
La Maison de Manfred (Maison Heler)
La Mère Brazier, Mathieu Viannay (MOF)
La Mère Maquerelle
La Petite Régallade, Bruno Doucet
La Quintessence, Anthony Baud
La Table de Franck Putelat (Bocuse d'argent 2018/MOF)
La Table de Pierre Reboul
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 Farçon, Julien Machet
Le Corot, Rémi Chambard
Le Grand Réfectoire, Marcel Ravin
Le Jean Moulin, Grégoire Baratier
Le K'ozzie, Sébastien Labbé
Le Maquis, Jean-Charles Cesari
Le Pêché Gourmand, Sharon et Jimmy Frannais
Le Petit Sud
Le Présage, Pierre-André Aubert
Le Président, Christophe Marguin
Le Rochetoirin, Sébastien Eyraud (Espoir RA Gault & Millau)
Le Saint Ange, Enis Merkaj
Le Skiff Club, Stéphane Carrade

Le Square, Emilie Berton et Thibault Poultriniez
Le Vesuvio, Dominique Calcerano
L'Ekrin by Laurent Azoulay (Le Kaila)
Les Éditeurs
Les Fresques, Patrice Vander (Royal Evian, 2 fourneaux)
Les Terrailleurs, Michael Fulci
Les Terrasses de Lyon, John Leon et David Delsart
Loiseau des Ducs, Louis-Philippe Vigilant
Louis, Stéphane Pitré
Maison Aribert, Christophe Aribert
Maison Cellerier (Halles Paul Bocuse)
Maltacina, Kévin Mangione
Mandibule, Maxime Szczepaniak
Monsieur K
Ombellule, Tabata et Ludovic Mey
Oxe, Enrique Casarrubias
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 Duchenne
Restaurant panoramique by Le Roof, Lori Moreau
Restaurant Pierre Grein
Roscanvec, Thierry Seychelles
SaQuaNa, Alexandre Bourdas
Schorre, François-Xavier Saily
Serge Vieira Restaurant (Bocuse d'or 2005)
Stéphane Carbone
Takao Takano
Têtedoie, Christian Têtedoie (MOF)
Toya, Loïc Villemin
Une Table, au Sud, Ludovic Turac
Vigne en Foule, Julien Bourdaries
Villa Archange, Bruno Oger
Villa Salone, Alexandre Lechêne
Voyages des sens, Nicolas Morelle
Yoshinori, Yoshinori Morie

À l'étranger - Abroad

GROUPES

WOLSELEY HOSPITALITY GROUP (Londres, UK)
Bellanger
Manzi's
Colbert
Fischer's
Soutine
The Delaunay

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

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

HOME GROWN HOTELS (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)
Monte Carlo Bay hotel
Blue Bay Marcel Ravin
Las Brisas
Mada One
Orange Verte
Le Calypso

HARVEY NICHOLS (Bristol & Birmingham, UK)

GRANTLEY HALL (North Yorkshire, UK)
Fletcher's restaurant
Shaun Rankin at Grantley Hall

RESTAURANTS EUROPE

Adam's, Adam Stokes (2 fourneaux, Birmingham, UK) ✨
Andrew Fairlie (Auchterarder, Ecosse) ✨
Auberge de Confignon (Genève)
Bibendum, Claude Bosi (Londres, UK) ✨
Boddles Club (Londres, UK)
Bohémia (St. Helier, Jersey) ✨
Brasserie de l'écurie (Luxembourg)
Brooklands by Claude Bosi (The Peninsula LDN, UK) ✨
City of London Club (Londres, UK)
City Social, Jason Atherton (Londres, UK) ✨
Cliveden House (UK)
Clonganny House (Ireland)
Columbus Monaco (Palace, Monaco)
Cômo, Renato Favaro (Luxembourg)
Custom House (Copenhague, Denmark)
Fairmont Hotel (Palace, Monaco)
Farlam Hall (Cumbria, UK)
Fitch of Bacon (Little Dunmow, UK)
Garrick Club (Private members club London, UK)
Hambleton Hall (Rutlan, UK) ✨
Hostellerie du Grünwald (Luxembourg)
House of Tides, Kenny Atkinson (Newcastle, UK) ✨
Jesmond Dene House (Newcastle, UK)
Josephine Bistro Marylebone, Claude Bosi (Londres, UK)
L'Essentiel (Belgique) ✨
Langham Hotel (3 fourneaux, palace, Londres, UK)
Les Jardins d'Anaïs (Luxembourg)

Lympstone Manor, Michael Caines (Exmouth, UK) ✨
Macallan distillery - TimeSpirit restaurant (Speyside, Ecosse)
Monte Carlo Country Club (Monaco)
Mu Luxembourg (Sofitel le Grand Ducal, Luxembourg)
Number one (Hôtel Balmoral, Edimbourg, Ecosse)
Nut Tree Inn, Mike North (Murcott, UK) ✨
Paul Ainsworth at No.6 (Padstow, UK) ✨
Pipes & Glass, James McKenzie (South Dalton, UK) ✨
Quai des Artistes (Monaco)
Rico's (Edimbourg, Ecosse)
Sat Bains (Nottingham, UK) ✨
Shangri La Hotel - 35th floor (Londres, UK)
Star Inn, Andrew Pern (Harome, UK) ✨
The Coach, Tom Kerridge (Marlow, UK) ✨
The Dining room (Whatley Manor, Malmesbury, UK) ✨
The Gleneagles Hotel (6 fourneaux, Auchterarder, Ecosse)
The Grill on Fifth at Harrods (Harrods, Londres, 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 Pass (Great Foster Hotel, UK) ✨
Vin Perdu, Joeri Huybs (Belgique)
Waterside Inn, Alain Roux (Bray on Thames, UK) ✨
Ynyshir, Gareth Ward (Machynlleth, UK) ✨

RESTAURANTS MONDE - WORLDWIDE

Bicyclette - 3 fourneaux (Los Angeles, USA)
Chatham Inn (MA, USA)
Cherry Lane (New-York, USA)
Citrin, Josiah Citrin (CA, USA) ✨
DANIEL, Daniel Boulud (New-York, USA) ✨
Four Seasons HKG, Alan Yu (Hong-Kong)
François Plantation (Palace, St Barth)
Frenchette, Lee Hanson & Riad Nasr (New-York, USA)
Frevo (New-York, USA) ✨
Hotel Christopher (St Barth)
Hoxton Hotel (Los Angeles, USA)
Kanopi, Anthony Goncalves (Whiteplains, USA)
La Mercerie (New-York, USA)
Le Coucou, Daniel Rose (New-York, USA) ✨
Le Meridien (San Francisco, USA)
Le Pavillon, Daniel Boulud (2 fourneaux, New-York, USA) ✨
Le Rock (New-York, USA)
Le Veau d'Or (New-York, USA)
Maison Passerelle Le Meridien (New-York, USA)
Mélisse, Josiah Citrin (CA, USA) ✨
Minibar by José Andrés (DC, USA) ✨
Oiji (New-York, USA)
Pierre's bistro (Dubai)
République (Los Angeles, USA)
Silver Sands Motel (Greenport NY, USA)
The Point Resort (New-York, USA)
Twin Farms (2 fourneaux, Vermont, USA)

Autres établissements en Europe - Other institutions in Europe

ÉCOLES HÔTELIÈRES - CULINARY SCHOOLS

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

LUXE ET PRESTIGE - LUXURY

Domaine du Mas de Pierre (2 fourneaux, St-Paul de Vence)
Hôtel Martinez (2 fourneaux, Cannes)
Le Jiva Hill (Crozet)
Le Majestic (3 fourneaux, Cannes)
Les Aïrelles (2 fourneaux, St-Tropez)
Les Aïrelles (Val d'Isère)
Lily of the Valley (3 fourneaux, La Croix-Valmer)

RESTAURANTS D'ENTREPRISE - STAFF CANTEN

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 - CATERING

ASPP (Morland)
Hôpital Kirchberg (Kirchberg, Luxembourg)
Le jardin du goût (Dammari-les-Lys)
Le Nessay (Saint-Briac-sur-Mer)
Luxair Catering (Luxembourg)
Traiteur Pouzadoux (Sainte-Maxime)

AUTRES - OTHERS

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