



## **Guillaume Gomez reçoit la première médaille d'or de l'école Ferrandi**

**Avec cette distinction symbolique, FERRANDI Paris souhaite honorer les chefs et personnalités du monde de l'hôtellerie et de la gastronomie pour leur engagement dans la formation, le rayonnement du savoir-faire français dans le monde et pour leur investissement au sein de l'école.**

# **Guillaume Gomez, Meilleur Ouvrier de France 2004, Chef des cuisines du Palais de l'Élysée, ouvre le bal : il est la première personnalité à recevoir la médaille d'or de FERRANDI Paris. Il est, comme le décrit Bruno de Monte, « un modèle d'engagement et de responsabilité » pour tous les jeunes chefs en formation.**



Bruno de Monte, Guillaume Gomez et Jean-Paul Rigal

Guillaume Gomez n'a pourtant pas été formé dans la prestigieuse école de renommée mondiale, mais son engagement auprès des cuisiniers en devenir est sans limite et exemplaire. Il n'en fallait pas moins à FERRANDI Paris pour qui, la transmission est primordiale.

Guillaume Gomez, ému, a chaleureusement remercié tous ses maîtres d'apprentissage, qui ont su lui insuffler leur passion, lui transmettre leur savoir-faire et notamment Bernard Vaussion qui fût son mentor dans les cuisines de l'Élysée pendant de nombreuses années. Il a également salué l'un de ses deux adjoints, Cédric Chabaudie, qui travaille à ses côtés à l'Élysée depuis de nombreuses années, et qui s'engage, jour après jour, avec Guillaume, dans la transmission des savoir-faire, par le biais de l'Association des Cuisiniers de la République Française, dont il est l'un des responsables Concours avec Lionel Veillet.

L'Association organise notamment le Trophée Marcel Le Servot, dont la prochaine édition aura lieu en 2020. Il est ouvert à tous les jeunes chefs en formation et se déroulera à FERRANDI Paris.