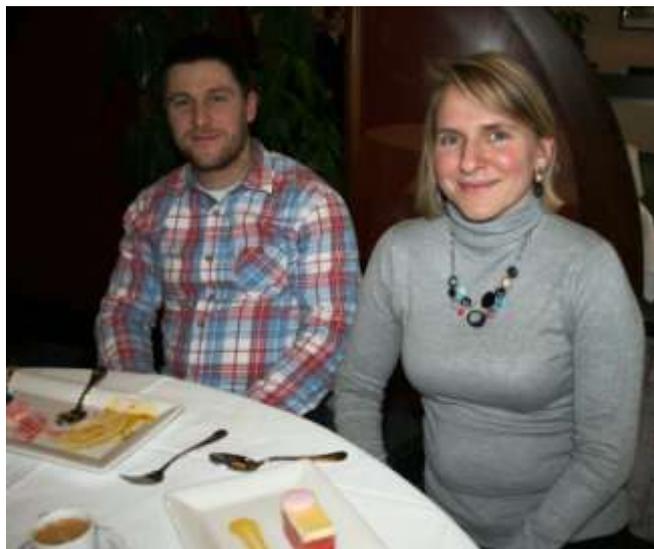


Céline BRENNER,

Promotion 1999



Céline Brenner, Promotion 1999, portrait lors d'une rencontre au Restaurant d'application

« *Nous sommes en vacances et nous venons déjeuner pour la première fois avec mes parents* » déclare Céline, contente d'avoir revu quelques-uns de ses professeurs.

Des expériences, un couple, une famille, un restaurant.

Lycée Hôtelier Alexandre Dumas

- 1994-1996 : BEP Cuisine
- 1996-1999 : BTH avec une année de classe d'adaptation.

Vie active

- 1999-2000 : Service en chambre puis gouvernante à l'Hôtel du Domaine de Divonne. « J'avais envie de voir cette partie de l'hôtellerie, mais le contact avec la clientèle me manquait » explique Céline.
- 2000-2004 : Le Pavillon du Golfe, restaurant du Domaine de Divonne. Deux ans en service en salle puis deux ans au room-service. « J'ai ainsi amélioré mes compétences en langues étrangères mais j'ai aussi connu Sébastien, mon futur mari qui était commis de cuisine au Pavillon du Golfe » ajoute Céline.
- 2004-2005 : « Un an tous les deux chez Michel Chabran, 1* Michelin, à Pont-de-l'Isère ».
- 2005-2007 : Château d'Esclimont-Grandes Etapes. Entre Chartres et Versailles.
- Assistante maître d'Hôtel, Sébastien est second de cuisine.
- « J'ai fait du service en montgolfière : 2 clients, le pilote et moi avec repas et boissons, il fallait le faire » se souvient Céline.
- 2007-2009 : Hôtel restaurant « Le France » à Montceau-les-Mines, 1* Michelin.
- « Je suis une formation de Gestion et reprise d'entreprise et nous avons un petit Mathis ».
- Juin 2009 : « Une grande date pour nous, c'est l'ouverture de notre restaurant, enfin nous allons travailler pour nous et en 2010 Mathis a une petite sœur ».
- Restaurant « L'embellie » à Sainte-Cécile 71250. « C'est près de Cluny, c'est très touristique, nous avons de bons commentaires du guide Champérad et le Michelin annonce sa visite ».

Jean Muylaert