



p2/ PRÉSENTATION DES INTERVENANTS

L'Equipe CBV - 6 Mini-Portraits en 3 ● -

Grâce à la pluralité des compétences des membres de l'équipe d'intervenants, les Formations du Label NG vous permettent de disposer d'une approche globale de la discipline.



Rose LE MEUR
CHEF BIO-VÉGÉTAL

Mini-Portrait en 3 ●

● **Spécialités** Buffets aux Fleurs comestibles, Cuisine aux Huiles essentielles, Créations glacées.

● **Profil** Inspirée par la cuisine de Valérie Cupillard. Une expérience professionnelle des plus diversifiées dans le domaine de la restauration événementielle biologique et végétale pendant plus de 10 ans. Contribue à la première société de restauration traiteur bio en France.

● **Démarche culinaire** Réaliser une cuisine végétale qui demeure savoureuse et gourmande.



Guillaume ORDONEZ
MAÎTRE PÂTISSIER BIO

Mini-Portrait en 3 ●

● **Spécialités** Buffets de desserts et la Viennoiserie en mode biologique.

● **Profil** Formation complète de Pâtisserie CAP BEP Bac Pro à l'Ecole Ferrandi (75). Préparation du Concours M.O.F.. Chef Pâtissier dans plusieurs établissements. Développe avec Rose des recettes pâtisseries traditionnelles en mode végétal.

● **Démarche culinaire** Développer, avec la palette des produits utilisés en cuisine naturelle, une pâtisserie plus diététique et tout aussi gourmande.



Philippe ANNESTAY
CHEF BIO-TERROIR

Mini-Portrait en 3 ●

● **Spécialités** Plats de viande et cuisine française en mode bio.

● **Profil** 25 ans d'expérience professionnelle en tant que Chef. Ouvre un restaurant en 2004 pour réaliser une restauration basée sur la qualité de produits bio, locaux. Contribue en 2006 à la création de la première société de traiteur bio en France

● **Démarche culinaire** Savoir allier l'efficacité de la technique à la qualité du produit, au service de plats goûteux.



Gérard PERROT
NATUROPATE-NUTRITIONNISTE

Mini-Portrait en 3 ●

● **Spécialités** Fournir aux professionnels des outils au service de la qualité nutritionnelle de leurs préparations.

● **Profil** Scientifique de formation. Distillateur et Naturopathe spécialisé dans l'usage des Huiles essentielles. Publie, entre autres, un ouvrage de référence avec Valérie Cupillard, traitant de l'usage culinaire des H.E.

● **Démarche culinaire** Créer des recettes bio et diététiques, dans une logique de satiété nutritionnelle et gustative.



Maëlis VALIN
CHEF BIO-VÉGAN

Mini-Portrait en 3 ●

● **Spécialités** Cuisine Végan. Fusion Crusine et Cuisine du Monde.

● **Profil** Commence la Cuisine-prévention pour une clinique en Inde pendant 2 ans. Aujourd'hui, Chef à la Pensée Sauvage, Centre spécialisé en cure détox et bien-être. Etudie la naturopathie et la nutrithérapie pour faire le lien avec l'alimentation et la santé.

● **Démarche culinaire** Développer des recettes dans une approche bio et végan tendant vers une 'cuisine santé'.



Fabien LOUIS
SOMMELIER BIO

Mini-Portrait en 3 ●

● **Spécialités** Les vins bio de la Région Rhône-Alpes et les autres vins biologiques.

● **Profil** Parmi les premiers someliers spécialisés en vin bio. Ouvre un magasin à Tain l'Hermitage en 2000, où il vend du Fromage et les meilleurs productions de vin biologique. Intervient lors de nombreuses conférences et formations.

● **Démarche culinaire** Faire découvrir et promouvoir la qualité des vins biologiques. Dégustation vin et fromage.