

# Michel Sarran



Michel Sarran est un **chef cuisinier** originaire du Sud-Ouest de la France. Sa mère étant gérante d'une ferme-auberge, il découvre avec elle les bases de la cuisine et décide très rapidement d'en faire son métier.

**Il se forme auprès de grands noms de la cuisine française** tels que Michel Guérard, Alain Ducasse et Jean-Michel Lorain. Il débute comme chef à Saint-Tropez dans le restaurant La Pinède avant de prendre les rênes de la cuisine du Mas des Langoustiers sur l'île de Porquerolles.

Le **conférencier chef cuisinier** décide de monter **son propre restaurant** éponyme à Toulouse en 1995. Le succès est rapidement au rendez-vous, le chef prépare des plats délicieux et **il décroche en un an sa première étoile au guide Michelin**. Le **conférencier professionnel** ne s'arrête pas en si bon chemin et obtient une **seconde étoile** au guide Michelin pour son restaurant toulousain en 2003 grâce à sa cuisine française revisitée avec des influences japonaises, orientales et espagnoles.

Il se lance dans une nouvelle aventure en 2011, en terre catalane et plus précisément à Barcelone avec un café qui porte le prénom de sa fille, Emma. C'est en 2015 que **sa notoriété explose**, lorsqu'il est exposé aux yeux du grand public grâce à l'émission **Top Chef** diffusée sur M6. Lors de l'émission 2017 où les jurys deviennent managers, il remporte l'émission avec son candidat Jérémie.

**Véritable chef d'entreprise** devant gérer deux différentes équipes dans ses deux établissements, Michel Sarran est un **excellent conférencier chef cuisinier étoilé**. Il traite lors de ses **interventions en entreprises** de la **satisfaction client**, du **management d'un collectif**, de comment **souder et fédérer un collectif**, du **leadership**... Fort d'une carrière à succès, il expliquera les clefs de sa réussite en partageant son expertise sur des notions du monde de l'entreprise. Michel Sarran est un **véritable gage de réussite** pour votre évènement d'entreprise.