



ACCADEMIA BOCUSE D'OR ITALIA
www.accademiabocusedoritalia.it

FRANÇOIS POULAIN COACH – TEAM ITALIA

François Poulain, Chef professionista, vive a Zurigo e dal 2017 lavora per il candidato italiano al Bocuse d'Or Europa. Di formazione generale e classica con un diploma BTS in hotel catering, vanta una ricca formazione in prestigiosi ristoranti stellati Michelin (Chiberta *, Le Meurice ***, White Horse 1947 ***, Le 39 V *), sia all'estero (Londra, Chicago e Vitznau).

È a Parigi, a fianco di Yannick Alleno al Ledoyen *** nel 2015 come sous chef, che ha potuto continuare ad imparare e ad applicare la sua cucina gourmet, moderna ed elegante. Da quel momento, queste diverse esperienze professionalmente appassionate e rigorose gli hanno permesso di capire il valore del suo lavoro e di coltivare il gusto dell'apprendimento nel tempo.

CURTIS CLÉMENT Mulpas – COMMIS – TEAM ITALIA

A 21 anni, Curtis Clément Mulpas, fiero sostenitore della cucina locale e infaticabile perfezionista è costantemente alla ricerca di nuovi sapori.

Formato in Belgio con Eric Fernez ** Michelin. Ha fatto apprendistato rigoroso a Parigi con lo chef Christian Constant * Michelin. Diplomato alla Scuola Ferrandi, trova l'eccellenza e la trasmissione della professione vicino lo chef Yannick Alleno *** Michelin.

Vincitore di numerosi concorsi culinari, Questo concorrente nell'anima mette tutti competenze il suo patrimonio in questa meravigliosa avventura del Bocuse d'Or Italia. Il legame tra il capo Martino Ruggieri e il commis va oltre la sfera professionale dalla benevolenza del "Maestro". Curtis sa di avere un'esperienza eccezionale per il suo futuro.