

ALAIN DAUVERGNE, FORMATEUR A L'INSTITUT LYFE, REMPORTE LE CHAMPIONNAT DE FRANCE 2023 DE COCKTAILS

Alain Dauvergne, talentueux formateur et expert en mixologie, a remporté le prestigieux championnat national 2023 de Cocktails, confirmant ainsi son statut de référence incontestée dans le domaine de la création de cocktails raffinés et innovants.

L'événement, organisé par l'Association des Barmen de France qui s'est déroulé récemment à Disney Village a rassemblé les meilleurs barmen et mixologues du pays, dans un concours mettant en avant leur créativité, leur technique et leur capacité à surprendre les palais les plus exigeants.

Alain Dauvergne s'est démarqué parmi les concurrents en proposant des créations uniques et audacieuses, alliant harmonieusement saveurs, textures et présentations visuellement époustouflantes. Il a su captiver le jury avec son expertise technique, son sens de l'innovation et son souci du détail, en proposant deux cocktails d'une qualité exceptionnelle.

« Je suis honoré et ravi d'avoir remporté ce championnat de France de Cocktails », a déclaré Alain Dauvergne. « Cette victoire est le fruit d'un travail acharné, de nombreuses heures de recherche et d'expérimentation pour créer des cocktails uniques et mémorables. Je tiens à remercier l'Institut Lyfe pour m'avoir permis de développer mes compétences et de continuer à me surpasser dans ce domaine passionnant et continuer à transmettre ma passion à de jeunes talents du monde entier ».

En tant que formateur à l'Institut Lyfe, Alain Dauvergne partage son expérience et son expertise avec les étudiants, les préparant ainsi à se surpasser et à atteindre les plus hauts niveaux d'excellence dans leurs futurs métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration et des Arts Culinaires. Cette victoire témoigne de la qualité et de l'excellence dont bénéficient les étudiants de l'Institut Lyfe, où une centaine de professionnels permanents aux parcours et aux distinctions exemplaires (Etoiles, M.O.F, Bocuse d'Or...) et plus de 200 enseignants et experts dans nos secteurs, transmettent avec engagement leur talent à 1200 étudiants venus du monde entier.

Il représentera les couleurs tricolores aux prestigieux World Cocktail Championship qui se tiendra à Rome en novembre prochain

A propos de l'Institut Lyfe (ex Institut Paul Bocuse)

L'Institut Lyfe (Lyon for Excellence, Education, Exploration, Expérience), forme les décideurs engagés et responsables des métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration, des Arts Culinaires et de la Pâtisserie. En 30 ans il a constitué un écosystème unique de formation initiale, de recherche et de formation professionnelle. Il accueille aujourd'hui 1 200 étudiants de 72 nationalités. Son enseignement est basé sur une pédagogie expérientielle centrée sur le management de projets, la révélation des talents, l'esprit entrepreneurial et la créativité. Sa stratégie internationale s'appuie sur un hub éducatif créé avec les meilleures écoles et universités dans le monde et son réseau de 5000 alumni présents dans 90 pays. Premier établissement d'enseignement supérieur privé en Hôtellerie Restauration reconnu par le Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche avec quatre Bachelors en Management International visés par l'Etat, il est la seule école en France, à avoir un restaurant d'application étoilé, un hôtel-école 5* et un Centre de Recherche qui, par ses travaux scientifiques, contribue à la qualité des enseignements dans une vision prospective des métiers de l'hospitality.

Contact presse : Graziella Tekle – Moonpress, Graziella.tekle@moonpress.fr, Tél. +33 (0)7 66 88 56 08

