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.