



INSTITUT  
PAUL  
BOCUSE

École de Management  
Hôtellerie  
Restauration  
& Arts Culinaires

iD  
INNOVATION  
& DÉVELOPPEMENT

## Sébastien CHARRETIER Chef de cuisine de l'Institut Paul Bocuse



*Gelée de carottes au cumin,  
crumble à l'encre de seiche touches  
florales et copeaux de légumes*



*Paleron de 12heures et chartreuse  
de légumes*

Fils de boulangers pâtisseries, les métiers de bouche sont une évidence dès l'enfance pour le Chef Sébastien Charretier.

Il débute une formation orientée vers la gastronomie à l'âge de 16 ans, et effectue son service militaire en cuisine au service du gouverneur de Lyon.

Son parcours le conduit ensuite à découvrir tous types de restauration et de cuisine (*traditionnelle, gastronomique...*), puis à se lancer dans l'enseignement et la transmission de sa passion et de son savoir-faire.

A l'âge de 25 ans seulement, l'envie d'entreprendre et de faire connaître sa propre sensibilité culinaire le pousse à créer sa propre entreprise d'organisateur de réception pendant 6 années.

Passionné, déterminé, compétiteur, le Chef Sébastien participa à de nombreux concours de cuisine et notamment le prestigieux concours de « Meilleur Ouvrier de France » dont il sera finaliste en 2011.

La cuisine du Chef Charretier se caractérise par le respect des produits, le juste assaisonnement, l'utilisation du floral et du végétal pour sublimer ces plats et transformer, à sa façon, les codes culinaires.

Depuis Septembre 2012, Sébastien Charretier a rejoint l'équipe des Chefs de l'Institut Paul Bocuse afin de transmettre aux étudiants, aux professionnels et aux amateurs sa passion de la gastronomie française.