

Un chef étoilé partage son expérience avec les apprentis de la CCI de Vaucluse



Hier, le jeudi 19 janvier, le chef étoilé [Jean-Luc Rabanel](#) s'est rendu sur le [Campus de la CCI de Vaucluse](#) afin de partager son savoir et son expérience avec les élèves et apprentis de 2nde Bac pro, CAP cuisine et 1^{ère} Bac STHR (Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration).

Cette rencontre a été organisée par la Commission Enseignement Hôtellerie Restauration, présidée par Xavier Mathieu, élu de la [CCI de Vaucluse](#) et chef étoilé du [Phébus](#) à Joucas, dans le cadre des 'Rencontres du Campus' qui permettent de faire rayonner le Campus auprès des professionnels et du

Ecrit par Echo du Mardi le 20 janvier 2023

public. Elles permettent également aux apprentis de se confronter à divers sujets d'actualité professionnelle, sociétale et environnementale.

Jean-Luc Rabanel, originaire du Lot-et-Garonne, obtient une première étoile au Guide Michelin en 1992 pour le restaurant qu'il a ouvert à Tonneins, dans son département d'origine, en 1995. En 2007, il a été désigné 'extra créateur de l'année' par le [guide Omnivore](#), puis nommé 'Chef de l'année' en 2008 par le [Guide Gault et Millau](#). L'année suivante, il a reçu sa deuxième étoile au Guide Michelin, pour son restaurant L'Atelier à Arles.



DR

V.A.