Philippe GOBET
Meilleur Ouvrier de France en Cuisine
Vice Champion de France des Desserts
Membre de l'Académie Culinaire de France
Membre de l'Académie Française du Chocolat
Grande Médaille d'Or des Cuisiniers de France
Compagnon Majoral de la Confrérie du Guillon
Membre de la Chaine des Rôtisseurs Suisse
Membre du Club Prosper Montagné Suisse
Médaille d'Argent de la ville de Paris
Auteur de livres de pâtisserie

Né au coeur du Beaujolais, au sein d'une famille de 9 enfants, de grands-parents vignerons, Philippe Gobet s'initie à la cuisine française et à l'arithmétique en comptant les crêpes qui ne manquaient pas d'être fabriquées en nombre pour nourrir une telle famille !

Quelques années plus tard, alors qu'il s'orientait vers un **Baccalauréat technique pour devenir Dessinateur industriel**, Philippe Gobet change brusquement de carrière pour céder à son amour de la gastronomie. Il obtient en 1980 son **BEP et son CAP de cuisine.**

En Juin 1980, **Georges Blanc (3***)** l'accueille dans son restaurant de Vonnas où il occupera différents postes en cuisine pour enfin être nommé 2 ans plus tard Chef pâtissier alors qu'il n'a que 20 ans. Il se lira d'amitié avec Paul Koeberlé, MOF pâtissier à Villard les Dombes ; **une 1ère rencontre importante avec le monde des Meilleurs Ouvriers de France**. C'est aussi le moment de ses premiers déplacements professionnels à l'étranger. Au mois de Mars 1983, après l'ouverture d'un **restaurant à Lyon, *Les Enfants Terribles***, Philippe Gobet part chez son frère, restaurateur à Oberwinter en Allemagne, comme cuisinier. Mais c'est au mois d'Avril de cette même année qu'un tournant décisif sera donné à sa carrière lorsque **Joël Robuchon décide de l'engager au restaurant *Jamin* (3***) puis au restaurant *Joël Robuchon* à Paris**. Ce fut le début d'une collaboration qui durera 13 ans.

De nouveaux horizons s'ouvrent alors à Philippe Gobet : avec **Joël Robuchon, il apprend la rigueur** dans le travail et acquiert une grande confiance en lui. Il effectue

de nombreuses démonstrations dans divers pays d'Europe, en Guyane Française et en Guadeloupe, en Amérique du Sud mais aussi au Japon où il participe également à l'ouverture du **Château Restaurant Robuchon à Tokyo**. Au fil des années, ses goûts ont évolué et la pâtisserie a pris une place prépondérante dans sa carrière.

En 1991, il obtient le titre de «**Vice Champion de France des Desserts »**. En 1993, il se présente et reçoit la distinction suprême de « **Meilleur Ouvrier de France en cuisine »**. De cette épreuve, Philippe Gobet a beaucoup appris ne serait-ce que la grande fierté de se prouver à lui-même ce que l'on est capable de faire. Il publie en 1997 son premier livre intitulé **« Les Desserts de l'Instant »** aux Editions Hachette.

A la fermeture du restaurant **Joël Robuchon** en Juin 1996, Philippe Gobet assure auprès **d'Alain Ducasse (3***)** la reprise du restaurant Parisien**.**
Fin 1996, il est engagé en tant que **professeur de cuisine et de pâtisserie à l'Ecole Lenôtre Paris**. Il y découvre la valeur des relations humaines, il y peaufine ses connaissances techniques et reconnaît y avoir acquis un sens de la diplomatie. Il sera « **Chef Exécutif des Cuisines Lenôtre** au Stadium de Toulouse **»** pour le **Mondial de Football en 1998**.
Il voyage à travers le monde pour assurer des missions de conseils et d'assistance technique, pour y animer des conférences gastronomiques. Il participera aux côtés de **Joël Robuchon** à plusieurs dîners de Gala en Asie et à l'ouverture de ses restaurants.

En 2003, Philippe Gobet est nommé « **Directeur de l'Enseignement Professionnel »** de l'Ecole Lenôtre puis, « **Directeur des Ecoles Lenôtre»** en janvier 2004.

Philippe Gobet a collaboré à l'élaboration de plusieurs livres de pâtisserie de l'Ecole Lenôtre aux Editions Jérôme Villette ainsi que les livres de la collection « Petites Toques Lenôtre » aux Editions du Cherche Midi. Il participe aussi de nombreuses fois aux émissions de télévision **« Cuisiner comme un Grand Chef » et « Bon Appétit Bien Sûr »** animées par Joël Robuchon

Auteur en 2002 du livre **« Desserts et Vins »** aux Editions Solar en collaboration avec Olivier Poussier, Meilleur Sommelier du Monde, il publie en novembre 2003, un nouveau livre intitulé **« Les Douceurs de l'Enfance »** 80 recettes de gâteaux, desserts et gourmandises aux Editions Hachette. Il rentre à « **l'Académie Culinaire de France** » en 2003. Cette même année, il est chargé de mettre en place la restauration du nouveau Concept **« Café Lenôtre »** sur les Champs Elysée à Paris.
Il est promu au titre de « **Membre de l'Académie Française du Chocolat »** au début de l'année 2005. Il lance la restauration du Concept **« Pré Lenôtre »** au sein du **Sofitel Wanda à Pékin en Chine** en août 2007.
Reconnu par ses pairs en tant que **« Grand Chef »,** il fait son entrée en octobre 2007 dans le **Larousse Gastronomique** auprès de son maître **Joël Robuchon.**

Philippe Gobet participe en tant que **jury dans les prestigieux concours culinaires** nationaux et internationaux, comme le concours artistique de cuisine pour la sélection du candidat français au Bocuse d'Or, le Grand Prix de la Gourmandise à Dijon, le Challenge Goût Avenir et Tradition à Meaux, Le World Chocolate Master à Paris, le Trophée Jean Delaveyne à Paris, les Jeunes Chefs Mexicain à **Mexico**, Jeunes talents de la pâtisserie au **Brésil**, cuisine Créative à Budapest…. Et le plus prestigieux, le concours des **Meilleurs Ouvriers de France.**

Philippe continu à traverser le monde pour animer des conférences lors de congrès internationaux, des rencontres culinaires, des démonstrations et des dîners de Gala comme le **« Dîner des Générations »** à **Sao Paulo au Brésil** fin 2009, qui a réuni 24 des plus grands Chefs Français. Il est récompensé de la **Grande Médaille d'Or des Cuisiniers de France** en mars 2010 et reçoit la **Médaille d'Argent de la ville de Paris** le 19 avril 2010. Il entre en juillet de cette même année dans le mythique annuaire des personnalités **Who's Who !**

Continuant le développement des **Ecoles Lenôtre** à travers le monde (Japon, Corée du Sud, Pérou …), il inaugure en 2014, le concept **Master Class Lenôtre en Pâtisserie** en partenariat avec l'université SENAC à Campos de Jordao au Brésil.

Son livre **Douceurs de l'Enfance, 80 recettes de pâtisseries et gourmandises,** sorti en avril 2013, est récompensé au **World Cookbook Awards** à Pékin en mai 2014.

Philippe Gobet a été durant 4 saisons, le Coach Culinaire des finalistes de l'émission **MASTER CHEF** diffusé sur TF1 et animera pendant plusieurs années, une rubrique « Conseils et Astuces » dans le magazine culinaire **« Cuisine Actuelle».**

En aout 2014, Philippe Gobet quitte la Maison Lenôtre après 18 années d'une fidèle collaboration pour de nouvelles aventures culinaires. L**'Ecole Hôtelière de Lausanne** lui propose alors le poste de **Chef Exécutif des Cuisines** et c'est tout naturellement qu'il accepte de relever ce défi ; la formation et le savoir-faire n'étant pour lui que passion et devoir de transmission pour les générations futures.

Membre de la Chaine des Rôtisseur Suisse et attaché aux produits de qualité et de tradition, il participe fin 2016 comme membre du jury aux **Swiss Cheese Awards.**

Il devient en ce début 2017, membre du célèbre **Club Prosper Montagné Suisse**.

Philippe Gobet a fait partie de l'équipe Suisse en tant que jury ; équipe qui remporte le **1er prix lors du Concours ICC – International Catering Cup** au Sihra de Lyon fin janvier 2017.

Intronisé comme **Compagnon Majoral** dans la célèbre **Confrerie du Guillon**, il servira les 4 Ressats en novembre 2017.

Philippe Gobet sera présent fin 2017 au **Cambodge** dans le cadre du partenariat entre **l'Institut Paul Dubrule** et l'Ecole Hôtelière de Lausanne.

A la demande de Monsieur l'Ambassadeur de Suisse au Japon, il sera le Chef de Cuisine pour mettre en place fin février 2018 les **Swiss Day**s à l'Hôtel Impérial de Tokyo.