



Savignac, le 19 mars 2010  
POUR DIFFUSION IMMEDIATE

## Communiqué de presse

**M. Yannick Alléno, Chef de cuisine, Hôtel Le Meurice – Paris,  
viendra rencontrer la promotion 21 du MBA in Hospitality Management dont il est le parrain  
Le mercredi 24 mars 2010 – Ecole de Savignac**

Chaque année, l'Ecole de Savignac sollicite une personnalité du secteur qui devient ainsi le parrain ou la marraine de la promotion du MBA. Monsieur **Yannick Alléno**, chef de cuisine du très renommé Hôtel Le Meurice, a répondu favorablement à cette demande et devient ainsi le parrain de la promotion 21 du MBA in Hospitality Management. Yannick Alléno a été choisi pour l'exemple de réussite personnelle et professionnelle qu'il représente pour nos élèves. Il est vrai que le « *Choc'Alléno* » réussit tout ce qu'il entreprend ! A tout juste 39 ans, Yannick Alléno entre dans le cercle très fermé des plus grands chefs de cuisine du monde en obtenant la troisième étoile au Guide Michelin. De plus, il incarne les valeurs préconisées à l'Ecole : humilité, audace, respect, don de soi et intégrité. Le mercredi 24 mars prochain, nous aurons donc l'immense plaisir d'accueillir sur Savignac le parrain de la P21, M. Yannick Alléno.

### Déroulement

Après une rencontre sous forme d'échange avec les étudiants, un cocktail et buffet Sud-Ouest seront organisés par l'équipe de cuisine en l'honneur de M. Alléno. Cet événement permettra à nos étudiants et à l'équipe Savignac de rencontrer une figure marquante du secteur de l'Hôtellerie Restauration Tourisme qui se distingue quotidiennement par sa passion, son esprit créatif et son engagement personnel. Des qualités essentielles pour les managers en devenir que sont les étudiants de Savignac.

### L'Ecole Supérieure Internationale de Savignac

Savignac propose une formation à Bac +5 en management (MBA in Hospitality Management), cycle court et long, un Bachelor in Hospitality Management (Bac +3) et un Foundation Degree in Hospitality Management (Bac +2). En 2009, une nouvelle formation s'est ajoutée à son offre : le European Bachelor in Hospitality Management (Bac +3). Ces trois dernières formations sont agréées par des universités britanniques. Savignac propose ainsi un cursus complet de Bac à Bac+5. Savignac est en osmose avec sa région, l'Aquitaine, où art de vivre et sens de l'hospitalité tiennent une place essentielle. Savignac entretient à l'international un réseau relationnel très riche avec institutions, grandes écoles et universités. Savignac collabore en permanence avec le monde professionnel : la grande majorité des enseignants sont des praticiens. Ils font d'elle un centre de ressources et un lieu de veille dont la mission est d'observer et d'analyser en permanence les multiples évolutions du secteur de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme.