Trophée Gault & Millau Tour 2018 Jeunes Talents pour Sarah Benahmed

Une nouvelle distinction Au Crocodile

Le professionnalisme et le sourire de la maîtresse de maison Sarah Benahmed récompensés aujourd'hui par le trophée Gault & Millau Jeunes Talents.

Un an tout juste après son arrivée Au Crocodile à la direction de la salle, Sarah Benahmed est distinguée pour l'excellence de son service en salle par le jury du Gault & Millau Tour 2018 dans la catégorie Jeunes Talents. Chaque année, au cours d'une tournée à travers les six régions françaises, l'institution Gault & Millau récompense les jeunes professionnels de la branche pour leur savoir-faire et pour leurs aptitudes en cuisine et au service. C'est avec émotion, et non sans fierté, que Sarah Benahmed a reçu sa distinction cet après-midi à Obernai lors de la cérémonie de remise des trophées.

Sarah Benahmed a vingt-sept ans et peut déjà se prévaloir d'une carrière exceptionnelle. Très tôt, elle se passionne pour le service et décide d'en faire son métier. Sarah a un caractère affirmé, elle sait ce qu'elle veut et fait preuve d'ambition en visant des établissements de prestige. Sa rigueur, son travail, son intelligence et sans nul doute aussi une petite part de talent inné pour l'accueil, lui permettent d'accéder rapidement à de très grandes adresses. La première d'entre elles est l'illustre Vague d'Or, le restaurant de la Pinède à Saint-Tropez où elle s'installe pour plusieurs années avec son compagnon Franck Pelux ; elle seconde Thierry Di Tullio au service, il seconde Arnaud Donckele aux cuisines. Après cinq ans sous le soleil de la Côte d'Azur, le couple décide de partir à la conquête de l'Asie. En 2011, tous deux rejoignent Laurent Peugeot à Singapour pour l'ouverture du Charlemagne. Pour ces jeunes gens motivés et dynamiques, cette aventure est extrêmement enrichissante puisqu'elle leur permet de faire l'expérience du lancement d'un nouvel établissement. Sarah poursuit sa brillante carrière au 1947 à Cheval Blanc de Courchevel où elle devient Responsable de Salle sous la direction du Chef étoilé, Yannick Alléno. Après cette nouvelle expérience prestigieuse, Sarah et Franck décident de prendre leur envol en passant eux-mêmes à la tête d'un restaurant. Ils repartent ainsi sur le continent asiatique, mais cette fois-ci à Pékin, où ils prennent les commandes du Temple Restaurant Beijing. Cette nouvelle étape vers la maturité leur permet, outre l'expérience de la direction d'un établissement, d'élargir et de sophistiquer leurs compétences en s'appropriant les codes de la culture asiatique.

Toutefois, ce ne sont pas seulement les prestigieux états de service de Sarah ou la médiatisation de son partenaire lors de l'émission Top Chef en 2017 qui ont donné envie à Cédric Moulot de rencontrer le couple. Alors propriétaire de l'institution

OXYGEN
2 rue d'Ingwiller
F-67000 Strasbourg

Tel. +33(0)3 67 10 05 68

Elise CORDIER
elisec@oxygen-rp.com

Aurélien SOHET
aurelien@oxygen-rp.com

oxygen-rp.fr

strasbourgeoise Au Crocodile, l'intérêt de ce dernier pour Franck et Sarah est tel qu'il décide de parier sur leur jeunesse et de leur proposer les rênes de son restaurant en mai 2017. Pourquoi cet intérêt ? Pourquoi cette envie de leur confier son fleuron ? Parce que Sarah Benahmed et Franck Pelux ont en commun avec Cédric Moulot la même passion pour le métier et surtout, les mêmes valeurs. Ils sont tous les trois guidés par le même attachement à la tradition, par la même volonté de travailler à partir de produits de qualité et du terroir et par le même sens du devoir envers les jeunes générations.

Avec cette récompense, la fraîcheur, l'enthousiasme et le dynamisme que l'on souligne souvent à l'évocation du jeune couple sont à nouveau à l'honneur. Néanmoins, il serait réducteur de ne pas mentionner le professionnalisme de Sarah Benahmed dans son rôle de maîtresse des lieux, son savoir-faire dans la supervision et la formation de son équipe et surtout, ce talent qu'elle a lorsqu'elle instille subtilement en chacun de ses hôtes le sentiment d'être une personne spéciale. L'explosion des saveurs dans les assiettes de Franck Pelux et l'accueil de Sarah Benahmed sont sans conteste ce qui rend inoubliable toute expérience au Crocodile.

Visuels et informations complémentaires disponibles
sur demande au service presse.

AU CROCODILE
RESTAURANT GASTRONOMIQUE I STRASBOURG

Au Crocodile
10 Rue de l'Outre
67000 Strasbourg
Tél. : 03 88 32 13 02
www.au-crocodile.com

OXYGEN
2 rue d'Ingwiller
F-67000 Strasbourg

Tel. +33(0)3 67 10 05 68

Elise CORDIER
elisec@oxygen-rp.com

Aurélien SOHET
aurelien@oxygen-rp.com

oxygen-rp.fr