

Côté cuisine

Sébastien GUILLO

La générosité en toute simplicité



Copyright David Grimbert

Côté salle

Yann LE PEVEDIC

La convivialité incarnée



Copyright David Grimbert



Stéphanie Zeitoun - Tél. 06 70 287 297

Email : stephanie@comalacarte.net - www.comalacarte.net

L'attrait de Sébastien Guillo pour la gastronomie se forge devant le petit écran. Séduit par les émissions culinaires dès l'âge de 8 ans, il s'intéresse au métier de ses oncles, respectivement boucher et pâtissier. Son admiration pour le travail des artisans tisse doucement son avenir professionnel.

Il débute son apprentissage en pâtisserie, puis il passe deux années dans les cuisines d'un restaurant de sa région. Armé de ses CAP et BEP, il décide d'approfondir ses connaissances avec un brevet de maîtrise. Déçu par un enseignement trop théorique à son goût, il quitte l'école au bout de 9 mois pour retrouver Monsieur Corformat, son Maître d'apprentissage breton. A 22 ans, il obtient la place de Chef de partie après une pause d'un an pour son service militaire.

Le grand saut se fait en 2002 : Sébastien Guillo entre comme commis de cuisine au « Crillon ». Un nouveau monde s'offre à lui au cœur d'une brigade de 50 cuisiniers. Le jeune Chef habituellement entouré de 2 ou 3 équipiers doit gagner ses galons. Fort de sa motivation, il retrouve le titre de Chef de partie après six mois de dur labeur. Sa passion décuple son ambition.

En 2003, le prodige quitte le Chef étoilé du palace, Dominique Bouchet, pour rejoindre Philippe Legendre dans le non moins prestigieux « Georges V ». Après deux ans comme Chef de partie dans les coulisses de l'hôtel de luxe, Dominique Bouchet le rappelle à lui ;

Originaire du Morbihan, Yann Le Pevedic découvre les plaisirs de la table avec ses grands-parents. Dès le plus jeune âge, il est initié au goût des bons produits et parfait ses connaissances gastronomiques au fil des années. « Bien manger » est pour lui un savoir-faire dont il fera son métier.

Son apprentissage le mène dans les cuisines d'un restaurant familial à Vannes. D'abord plongeur, il intègre les équipes de salle durant le week-end pour pénétrer les mystères d'un univers qu'il rêve de connaître. Après obtention de ses CAP et BEP, il passe un bac professionnel et fait ses armes dans un restaurant d'Auray, sa ville natale.

Diplôme en poche, Yann Le Pevedic quitte le cocon familial, direction l'Angleterre ! Idéale pour parfaire son anglais, cette expérience le propulse Chef de rang au « Hunstrete House », un cottage réputé pour sa clientèle huppée. Un an plus tard, le service militaire le rappelle en France ; malin, il le fait à l'Ecole militaire de Paris en tant que Maître d'hôtel du Chef d'état major des armées.

A 20 ans, le jeune homme confirme sa destinée comme Chef de rang au « Concorde Saint-Lazare ». 24 mois suffisent à le propulser Maître d'hôtel, mais il décline la proposition ; l'opportunité de rejoindre le légendaire « Crillon » est bien trop belle ! L'aventurier refait ses gammes comme demi-chef de rang dans le palace. Très vite, il revêt



Stéphanie Zeitoun - Tél. 06 70 287 297

Email : stephanie@comalacarte.net - www.comalacarte.net

son restaurant éponyme ouvert un an auparavant a besoin d'un Chef. Sébastien relève le défi avec brio ; à nouveaux réunis, les deux hommes obtiennent 1 macaron Michelin en 2007 ! Leur fructueuse collaboration dure 6 belles années.

Nouveau tournant en avril 2012. Le chef aguerri délaisse les fastes des étoiles pour une ambiance qui se veut familiale. Avec une cuisine simple, authentique et sans chichi, Sébastien Guillo mise sur la qualité des produits pour composer une carte aussi généreuse que savoureuse. *Je cuisine avant tout pour faire plaisir avec le désir ultime que les gens aient envie de revenir !* « Les Canailles » est sans nul doute le bistrot gastronomique de la gourmandise...

l'habit de Maître d'hôtel auprès du grand Chef Dominique Bouchet. Lorsque ce dernier ouvre son restaurant éponyme, Yann Le Pevedic en prend la Direction. Dès la deuxième année, l'établissement obtient sa première étoile.

Loin de se satisfaire d'un tel succès, l'entrepreneur gastronomique prend son envol 7 ans plus tard. En avril 2012, Yann Le Pevedic ouvre « Les Canailles », un lieu convivial où prédominent la qualité des bons produits et le plaisir d'un authentique moment de partage... La bistronomie peut désormais s'enorgueillir de cette belle adresse parisienne.



25 rue la Bruyère
75009 Paris
Tél. 01 48 74 10 48



Stéphanie Zeitoun - Tél. 06 70 287 297

Email : stephanie@comalacarte.net - www.comalacarte.net