

Michel ROTH

**Chef des cuisines
du Ritz à Paris**



Michel Roth est né le 7 novembre 1959 à Sarreguemines et se passionne dès son plus jeune âge pour la cuisine. De cet amour profond pour l'art de la gastronomie s'affirmera un véritable don qui mènera Michel Roth au sommet de la hiérarchie nationale en matière de cuisine. Régulièrement récompensé, ce grand chef n'en fini plus d'accumuler les honneurs représentant fièrement ses racines lorraines et sarregueminoises.

Entouré d'une équipe jeune et dynamique, résolument tourné vers l'avenir, Michel pratique une cuisine qui joue sur la puissance et sur la franchise des saveurs, avec un vrai talent artistique pour la présentation de ses plats.

ACTIVITES PROFESSIONNELLES

Sept 2001	Ritz Paris : Directeur des cuisines
1999/2001	Restaurant Lasserre : Chef Exécutive **Michelin
1992/1999	Ritz Paris : Chef de cuisine, en charge du restaurant L'Espadon ** Michelin
1988/1992	Ritz Paris : Adjoint au directeur des cuisines
1986/1988	Ritz Paris : Sous-Chef de cuisine
1983/1986	Ritz Paris : Chef de partie tournant
1981/1983	Ritz Paris : restaurant L'Espadon ** Michelin, Premier commis de cuisine.
1978/1980	Restaurant Ledoyen (Paris 8) ** Michelin : deuxième commis de cuisine
1977/1978	Restaurant Saint Hubert (57 Hambach) : Commis de cuisine
	Stage au restaurant « le crocodile» à Strasbourg et à l'Auberge de Ill à Illhausern ***Michelin

FORMATION

1974/1977	Apprentissage « Auberge de la charrue d'Or» - Sarreguemines avec Charles Herman, Maître Cuisinier de France
-----------	---

TITRES ET DIPLOMES

1991	Un des Meilleurs Ouvrier de France
1991	Bocuse d'or, Mondial de la Cuisine
1986	1er prix Trophée International Auguste Escoffier 1er prix Concours des Equipes Régionales, Chef de l'équipe Parisienne
1985	1er prix Culinair International Pierre Taittinger
1984	1er prix Trophée Henri Huck – Strasbourg
1980	1er prix des moins de 25 ans, plats chauds Cinquantennaires des expositions françaises à Paris
1978	Grand prix spécial Exposition «Gastrolor» à Metz
1977	Premier au C.A.P de la Moselle Finaliste du meilleur Apprenti cuisinier de France 1er prix médaille d'Or Exposition «Eurogast» Sarrebruck (Allemagne)

DISTINCTIONS

2003	Chevalier de L'Ordre National du Mérite
2000	Officier du Mérite Agricole
1997	Médaille de la ville de Paris
1991	Médaille du conseil Général de Moselle
1991	Médaille de la ville de Béziers
1991	Médaille d'Or de la maison Grand Marnier
1986	Médaille de Vermeil du Vatel Club de New York
1986	Médaille de l'amicale des Cuisiniers de Washington
1981	Médaille de Vermeil de la Ville d'Arpajon
1980	Médaille Antonin Carême

SITUATIONS DIVERSES

- Président délégué du concours, un des meilleurs ouvriers de France
- Membre de l'Académie du Bocuse d'or
- Disciple de Paul Bocuse
- Maître cuisinier de France
- Membre titulaire de l'Académie Culinair de France
- Membre des Grandes Tables du Monde, Tradition et Qualité
- Disciple d'Auguste Escoffier
- Membre de la société des Cuisiniers de France
- Membre du Club International des Toques Blanches
- Membre du club Prosper Montagné
- Membre du jury au C.A.P, B.P, et concours nationaux et internationaux