

Nowak Sylvain

Bepc en 1975 au lycée de Mirepoix (ARIEGE 09)
2^e cycle au lycée de Mirepoix
école Hôtelière à Tarbes IRTH (HAUTE PYRENEES 65) 1979/1980
Stage à l'hôtel Mercure Montpellier
Cap en juin 1980
Stage Chez Les Frères Pourcel Montpellier

Du 26 04 80 au 29 09 80
Commis de cuisine à l'hôtel Mercure (Montpellier)
Du 01 10 80 au 30 04 81
Commis de cuisine à la Sodexho (Marseille)
Du 5 05 81 au 05 10 81
Commis saucier à L'Eurotel de Villars sur Ollon (SUISSE)
Du 07 10 81 au 13 12 81
1^{er} commis de cuisine au Sofitel (Marseille Aéroport)
Du 15 12 81 au 10 01 83
Commis de cuisine au Frantel (Marseille)
Du 10 01 83 au 17 03 84
Chef saucier au Frantel (Marseille)
Restaurant L'Oursinade
Clef d'Or de la Gastronomie
16 au Gault et Millau (Chef Rene Alloin)
Du 17 03 au 22 05 84
Sous chef de cuisine à l'Hôtel Al Harity
Frantel Jeddah (Arabie Saoudite)
Du 04 06 84 au 05 02 86
Sous Chef de cuisine au Frantel de Rennes (ILLE ET VILLAINES 35)
Du 08 02 86 au 13 09 1986
Chef de cuisine à la Rotonde (AIX EN PROVENCE)

Du 01 12 1986 au 30 06 90
Gérance libre restaurant LE FONTAN à ORAISON (AHP 04)
Deux fourchettes Michelin 13 Gault et Millau 2 chandeliers Bottin Gourmand 1 rond
Champerard

17 07 90
Création du Restaurant LE VIEUX COLOMBIER à DABISSE LES MEES(AHP 04)
Obtention de 14 puis deux toques avec 15 au Gault et Millau, 1 étoile au Bottin Gourmand,
3 fourchettes au Michelin ,Champerard, Auto Journal, Guide Gantié, Guide Hubert etc...
Restaurant qualité Tourisme
Pepinière du Guide Hubert 1998
Décembre 2008 Victoire de l'entreprise CCI 04 et CONSEIL GENERAL 04

Reportage Thuries magazine No 37
Restaurant de qualité Collège Culinaire de France

05 2009-

Création du Restaurant SENS ET SAVEURS à MANOSQUE (AHP 04)
Avec mon fils aîné

Formation tuteur / maître d'apprentissage

Formation démarche qualité et hygiène alimentaire

(guide des bonnes pratiques d'hygiène et méthode HACCP)

Membre des Tables du Soleil

De L'Académie Nationale de Cuisine

Disciple D'Escoffier

Président du Jury des « Rameaux de la cuisine à l'huile d'olive »

Ambassadeur de la Maison de l'Huile d'Olive

Chevalier de la Confrérie de l'olivier

Membre des jurys au LEP de MANOSQUE, SISTERON, GAP, MARSEILLE,
CFA DE DIGNE les BAINS

Président délégué aux Restaurateurs de l'UMIH 04

Puis vice-président UMIH 04

Membre associé CCIT 04 président de la commission CHR

Maitre Restaurateur (en cours)

Membre Lions club de Manosque