



# Lionel Van Royen, un apprenant 3 étoiles chez Régis et Jacques Marcon

Alimentation - Horeca

Date

30 novembre 2018

Lionel Van Royen vient d'être engagé chez Régis et Jacques Marcon, restaurant trois fois étoilé au Guide Michelin 2018. Depuis 2013, Lionel brille dans les compétitions culinaires et apprend son métier en alternance avec l'IFAPME et plusieurs grandes maisons de la restauration.



A 22 ans, Lionel peut déjà profiter d'une expérience de terrain de plusieurs années. La raison ? Il a choisi l'alternance pour se former et apprendre son métier avec l'IFAPME (Centre de Villers-le-Bouillet). Aujourd'hui c'est une nouvelle page qui s'ouvre avec son engagement au sein d'un des restaurants les plus fameux de France, celui de Régis et Jacques Marcon (<http://www.regismarcon.fr/>), 3 étoiles au Guide Michelin 2018.

*"L'apprentissage, c'est 6 jours sur 7 au boulot. C'est ce qui est chouette. Tu es mis dans le bain directement donc, soit tu adhères, soit pas."*



Très vite installé derrière les fourneaux, Lionel a enchaîné les formations à la Brasserie Henry Dumont, puis en alternance avec l'IFAPME et à la Maison Lemonnier ou au Prieuré Saint Géry où il acquiert les techniques des chefs de ces bonnes tables. Récemment il profitait encore des recommandations de Philippe Fauchet du restaurant Saint-Georges ou de son ami Robin Haquenne, lui aussi jeune restaurateur talentueux.

Mettre le plaisir dans l'assiette est un vrai virus familial. Eric, son papa, tenait un restaurant et forme aujourd'hui de jeunes apprentis aux exigences du service en salle. Sa maman, elle a également travaillé quelques années dans la restauration. Lionel préfère travailler le sucré au salé. Il aurait pu devenir pâtissier mais il n'aurait pas eu la pression de l'envoi à table "alors que moi, j'en ai besoin ; je suis un peu hyperactif... Je n'aime pas quand un service est lent."

*"Ce qui me plaît, c'est la contrainte et la créativité, savoir réagir au dernier moment. Je travaille plus vite et mieux sous pression."*

Lionel a plusieurs fois excellé dans les compétitions culinaires nationales et internationales. Bravo Lionel, merci pour ta confiance en l'IFAPME et l'image positive que tu portes à ces métiers manuels et techniques !

## Le parcours de Lionel !

### 2013-2016 : Formation en apprentissage "Restaurateur"

En alternance au Centre IFAPME Huy-Waremme et à la Maison Lemonnier à Lavaux-Ste-Anne (Patron Eric Martin)

### 2016-2018 : Formation de chef d'entreprise "Restaurateur-traiteur-organisateur de banquets"

En alternance au Centre IFAPME Huy-Waremme et au Restaurant Philippe Fauchet - Saint-Georges / Rob's Corner à Ciney

### Ses distinctions dans les concours nationaux et internationaux

Médaille d'or au Championnat belge des métiers 2017 (Startech's Days)

Médaille d'argent au Championnat belge des métiers 2016 (Startech's Days)

Médaille d'argent au Championnat belge des métiers 2015 (Startech's Days)

Médaille d'excellence à WorldSkills Abu Dhabi 2017

Merci à *WorldSkills Belgium* (<http://www.worldskillsbelgium.be/>) pour l'autorisation d'utiliser le portrait de Lionel Van Royen paru dans la brochure de présentation de la team 2017.

