



Alain Alexanian »

France

Alain Alexanian est né à Lyon et a grandi à la campagne jusqu'au début de son apprentissage à l'âge de 15 ans. Il a poursuivi sa formation avec un tour de France comme un « compagnonnage » au sein de la chaîne Relais & Châteaux pendant 10 ans. De retour à Lyon en 1986, il crée le restaurant « L'Alexandrin », étoilé pendant 15 ans au Guide Michelin, exploité jusqu'en 2008. Il crée parallèlement en 2003 le concept de restauration rapide « A Point Café » qui reçoit la Palme d'Or 2005 du meilleur concept de restauration en France par le Leader's Club. Il crée également une société de consulting culinaire « Mille et une façon », puis en 2010 la société « Kamelya » qui développe un concept d'art du thé à la française.

Ressources en ligne

- [À lire : CHEF BIO : ENTRETIEN AVEC ALAIN ALEXANIAN](#)