



INSTITUT PAUL BOCUSE
HOTELLERIE & ARTS CULINAIRES
LYON FRANCE

Monsieur Dany HENIN
LA BRETECHE
171, Quai Bonneuil
LA VARENNE SAINT HILAIRE
94210 SAINT MAUR DES FOSSES

Ecully, le 27 février 2007

Cher Ami,

« Pour que ton sillon aille droit, accroche ta charrue à une étoile » dit un proverbe Chinois. Il me semble que grâce à votre travail vous avez su donner l'énergie nécessaire pour créer et d'une façon rare, la confiance de vos clients et de vos équipes. Vous avez eu à cœur de ne jamais les décevoir.

Cette première étoile c'est aussi une révélation. C'est reconnaître votre talent, le don que vous apportez dans le monde de la cuisine.

A vous et à votre brigade toutes mes félicitations sincères de cette étoile.

Savourez pleinement l'émotion du moment, juste retour de ce que vous donnez quotidiennement.

Et que votre joie soit source d'oxygénation.

Bien cordialement,


Hervé FLEURY
Directeur Général

Château du Vivier B.P. 25
69131 Ecully cedex - France
Tél . 33-(0)4 72 18 02 20
Fax : 33-(0)4 78 43 33 51
www.institutpaulbocuse.com

Etablissement d'Enseignement Supérieur Privé
Association loi 1901 - N° Siret 418 137 741 00017
Code APE 804D

lico3

De : "Secrétariat Marc Meneau" <secretariat-marcmeneau@wanadoo.fr>
À : <contact@labreteche.fr>
Envoyé : jeudi 1 mars 2007 10:54
Objet : votre étoile

*Domaine de l' Espérance et du Roncemay
Marc Meneau
Grande Rue
89450 Saint Père sous Vézelay
Tel : 03 86 33 39 10 Fax : 03 86 33 26 15
E-mail : secretariat-marcmeneau@wanadoo.fr
Web : www.marc-meneau-esperance.com*

Le 26 Février 2007

*Marc et Françoise Meneau,
vous félicitent pour cette brillante promotion au Guide Rouge,
qui récompense votre ténacité et le travail de toute une équipe.*

Bravo !

Les Meneau



Bretèche
Monsieur Le Chef de Cuisine
171 quai Bonneuil
94210 La Varenne St Hilaire

Plaisir, le 23 février 2007

40, rue Pierre Curie
B.P. 6 - 78375 Plaisir Cedex
France
Tél : 33 (0) 1 30 81 46 34
Fax : 33 (0) 1 30 54 73 70
e-mail : ecole@lenotre.fr
www.lenotre.fr

Cher Confrère

Au nom de Patrick Scicard, notre Président, et en mon nom personnel, veuillez accepter nos très sincères félicitations pour votre promotion dans l'édition 2007 du Guide Michelin.

Nous savons le travail de longue haleine que ceci représente, et nous nous réjouissons de voir vos efforts et ceux de vos collaborateurs ainsi récompensés.

Avec nos meilleurs vœux dans votre poursuite sur la voie du succès, nous vous prions de croire, Cher Confrère, à l'assurance de notre très sincère considération.

Philippe Gobet
Directeur de l'Ecole Lenôtre – Meilleur Ouvrier de France en Cuisine
Membre de l'Académie Culinaire de France – Membre de l'Académie Française du Chocolat
Tél. 33 (0) 1 30 81 46 36
e-mail : gobet_philippe@lenotre.fr





Photo : Sébastien DARASSE

Brauo et félicitations ainsi qu'à toute
l'Équipe, pour votre promotion dans
le Guide Rouge 2007
21 février 2007 Paul Bocuse

*LA BRETECHE
171, quai Bonneuil*

94210 LA VARENNE ST HILAIRE

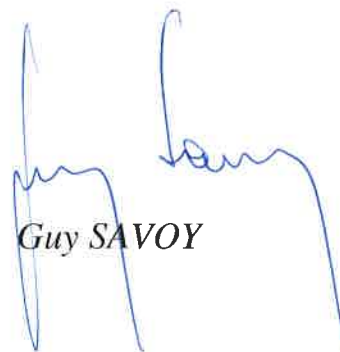
Paris, le 27 février 2007

Cher Confrère,

Mon équipe et moi-même vous adressons nos plus vives et sincères félicitations pour l'entrée de votre établissement parmi les « étoilés Michelin ».

L'obtention d'une étoile est toujours un grand moment pour l'ensemble des collaborateurs ; je vous souhaite de fêter et de savourer pleinement cet événement.

Recevez, Cher Confrère, mes sincères salutations.



Guy SAVOY



TRADITIONS ET QUALITÉ



Joël Robuchon

**LA BRETECHE
94 LA VARENNE SAINT-HILAIRE**

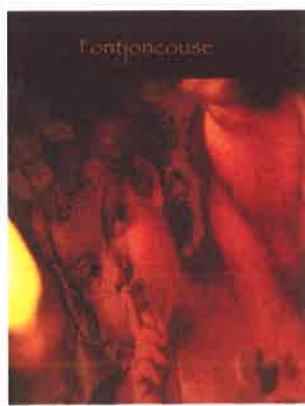
Fax : 01.42.83.63.19

Paris, le 22 février 2007



**Toutes mes sincères félicitations
pour l'obtention de votre étoile**

Joël ROBUCHON



*La Bretèche
Monsieur Hénin
171 Quai de Bonneuil
94210 La Varenne St Hilaire*

Fontjoncouse, le samedi 14 avril 2007

Monsieur,

*L'euphorie de l'évènement déjà passée,
c'est le moment que je choisis pour vous féliciter
de cette brillante et méritée distinction.*

Bravo à vous et à votre équipe !

*Grâce à vous la cuisine française
à de beaux jours devant elle !*

Mille bravos encore !

Amitié confraternelle

Gilles Goujon



Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie

Le Président de la FNRF
PhV/fb

Paris, le 5 mars 2007

La Bretèche

Cher Collègue,

Permettez-moi de vous féliciter, tant en mon nom personnel qu'au nom de l'ensemble des restaurateurs de la branche que je représente, pour cette étoile bien méritée.

Notre Fédération qui, depuis des années luttent pour la reconnaissance des vrais professionnels, ne peut que se réjouir de cette distinction qui va dans le sens de cette démarche de qualité.

Dans l'attente d'avoir le plaisir de vous rencontrer,

Je vous prie de croire, Cher Collègue, en l'assurance de mes sentiments distingués et les meilleurs.

Bravo!

Confraternellement,

Philippe VILLALON



Restaurant « La Bretèche »
A l'attention de Monsieur Hénin
171 quai Bonneuil
94210 LA VARENNE SAINT HILAIRE

La Celle en Provence,
Vendredi 23 Février 2007

Cher Monsieur Hénin,

A l'occasion de la sortie du Guide Rouge 2007, nous apprenons avec beaucoup de plaisir la distinction que vous venez de recevoir.

Celle-ci vient couronner votre talent, votre travail ainsi que celui de vos équipes.

Bravo et toutes nos félicitations.

Amitiés gourmandes,

Pascal BUDOR

Directeur d'Exploitation

Benoît WITZ

Chef de Cuisine

Eric ADAM

Directeur de la Restauration

10 Place du Général de Gaulle • 83170 La Celle-en-Provence
Téléphone : +33(0)4 98 05 14 14 - Télécopie : +33(0)4 98 05 14 15
www.abbaye-celle.com • e-mail: contact@abbaye-celle.com

SARL Les Chefs Associés au capital de 7 622,45 € - SIRET 423 847 433 00012 - N° TVA intracommunautaire: FR 60423847433





HOTEL METROPOLE
MONTE-CARLO

la Bretèche
A l'attention de Monsieur HENIN
171, quai de bonneuil
F - 94210 La Varenne-Saint-Hilaire

Monaco, le 16 mars 2007

Je suis très heureux que le Guide Rouge 2007 vous ait récompensé cette année pour votre première étoile.

Ceci est un signe de reconnaissance très mérité qui récompense votre talent associé au travail d'une belle équipe.

Bravo

Christophe Cussac
Chef des Cuisines

MHD

MOËT HENNESSY DIAGEO

Monsieur Dany HENIN
LA BRETECHE
171 Quai Bonneuil
94210 LA VARENNE ST HILAIRE

Courbevoie, le 8 mars 2007

Nous venons d'apprendre, avec très grand plaisir, la sélection de votre Etablissement dans le Guide Michelin 2007 avec une nouvelle Etoile.

Nous nous associons pleinement à votre succès et croyez bien que nous sommes sincèrement heureux de voir récompensés votre savoir-faire et votre talent.

Afin de célébrer cet événement, nos collaborateurs régionaux vous transmettront de vive voix nos plus chaleureuses félicitations, accompagnées de flacons soigneusement sélectionnés par les Chefs de Cave et les Maîtres de Chais de nos Maisons.

En vous renouvelant nos compliments, nous vous prions d'agréer nos très cordiales salutations.



Jean-Louis Lepeltier
Président Directeur Général

Paris, le 1^{er} mars 2007

Alain Ducasse

André HENIN,

Je tiens à vous adresser mes sincères félicitations, à vous ainsi qu'à toute votre équipe, pour cette nouvelle distinction au "Guide Rouge". Votre talent et votre professionnalisme sont ainsi récompensés et j'en suis heureux pour vous et votre maison.

Cordialement



Alain Ducasse