

## PORTRAIT : TOM CARIANO

Posté par [André Goffin](#) | 8 Jul 2019 | [Portraits](#)



### 24 ans, et déjà chef cuisinier et... d'entreprise

Le hyérois Tom Cariano a obtenu un Bac général au Lycée Maintenon.

Formation : Bachelor à la Culinary Art Academy, école du Swiss Education Group -SEG

Benoît Samson, directeur marketing SEG, en visite chez son ancien étudiant, fait les présentations : « *Notre institution a plus de 25 ans. Nous formons des bachelors en 3 ans, en alternance 6 mois académiques et 6 mois en stages complétés par 2 semestres académiques la dernière année. Nous comptons 115 nationalités, nos programmes sont dispensés en langue anglaise. 90% des étudiants sont employés dès la sortie, devant choisir entre 2 ou 3 offres. La Culinary Art Academy a débuté en 2014 avec 50 étudiants, 500 sont aujourd'hui formés annuellement. 50 à 60% d'entre eux créent leur entreprise, forts d'un bagage en mangement. Passer par SEG, c'est une école de vie. Nos anciens sont nos meilleurs ambassadeurs* ».

Tom Cariano se remémore : « *Je me suis construit au cœur de ce melting pot, de ses stages et expériences de 5*

*années à l'étranger. J'ai été formé au management, à la cuisine et Suisse oblige, j'ai travaillé le chocolat et c'est au cœur du vignoble californien, que j'ai parachevé ma formation, ce dernier restaurant, c'est l'auberge du soleil. Je suis rentré au pays, avec l'opportunité de reprendre l'établissement de Solliès-Ville ».*

## Passion, Humilité, Travail

*« Une devise que je me suis appropriée pour explorer les productions locales. Mes produits du terroir valorisés, je les ai découverts chez mes voisins » :*

Poissons – Baia II – Port du Niel

Œufs de plein air – Lanza Frères – Solliès-Pont

Pois chiche – Henri Julien – Rougiers

Fruits & Légumes : Domaine du Moulin – Hyères ; Allione Denis – Solliès-Pont

Kumquat – Kumquat Le Seigneurial – Carqueirane

Fromages de chèvres – Les Cabrettes des Maures – La Londe

Glaces et sorbets – Les Glaces de la Côte – Draguignan

Pains de Christian Lopez à la boulangerie O Quatre Trésors – Solliès-Ville

**Pour se faire une idée de cette nouveauté créative entre Toulon et Cuers, prendre de la hauteur vers Solliès-Ville et là, juste en contrebas de la place, attablez-vous devant la cuisine ouverte de Tom Cariano.**



« La Grilhado par Tom Cariano » est ouvert pour le déjeuner et le dîner du vendredi au mardi.  
Fermée le Mercredi et Jeudi.  
Fermeture Annuelle : du 1 Septembre au 19 Septembre 2019

**La Grilhado par Tom Cariano**  
**Restaurant gastronomique**

**36 Avenue Jules Ferry**  
**83210 Solliès-Ville**  
**Téléphone : 04 89 29 03 48**  
**Site : [www.lagrilhado.com](http://www.lagrilhado.com)**