


## PARCOURS PROFESSIONNEL

- 2015-2017 Chef **DOMAINE ST ROMARY** à St Etienne les Remiremont (88)
- 2007-2015 Propriétaire/Gérant/Chef **RESTAURANT OXALIS** à Remiremont (88)
- 2000-2007 Chef **LE SEBASTOPOL** «  15/20 » à Lille (59) avec le Chef-Maître Cuisinier J-Luc GERMOND
- 1999-2000 Chef de partie **A L'HUITRIERE** «  16/20 » à Lille (59) avec le Chef Philippe LOR
- 1998-1999 Chef de partie **LES TROIS ROIS** «    15/20 » à Bâle (SUISSE) avec le Chef Francis COLOMB
- Hiver 1997 Chef de partie **LE GRAND CŒUR** «    15/20 » à Méribel (74) avec le Chef Marc DACH
- Été 1997 Commis **LE CLUB** «    15/20 » à Cavalière (06) avec le Chef Marc DACH
- 1996-1997 Commis **LA POMMERAIE** «    14/20 » à Sélestat (67) avec le Chef Daniel STEIN
- 
- 1996 **LA CHENAUDIERE** «   15/20 » à Colroy la Roche (67) avec le Chef Jean-Paul BOSSEE
- 1995 **MENNOUVRIER TRAITEUR** à Lure (70) avec le Chef Daniel MENNOUVRIER
- 1994 **LA PYRAMIDE FERNAND POINT** «    18/20 » à Vienne (38) avec le Chef Patrick HENRIROUX
- 1993 **LE POT D'ETAÏN** «  15/20 » à Danjoutin (90), avec le Chef Frédéric ROY

### Formation/ Stages

- 1992 **Brevet des Collèges**, Mélisey (70)
- 1994 **CAP-BEP Cuisine**, lycée Pontarcher, Vesoul (70)
- 1996 **Baccalauréat Professionnel Option Cuisine**, lycée Lumière, Luxeuil (70)

Et aussi...

#### Cours de cuisine

- Atelier De Buyer à Faymont
- Lycée Camille Claudel à Remiremont
- Inter Hotel School à Alger
- Restaurant Oxalis à Remiremont

#### Démonstrations culinaires

- Salon de la gourmandise à Epinal
- Dîners Insolites du Pays d'Epinal
- Cuisine en Fête au Val d'Ajol

#### Jury de concours

- Salon de la Restauration du PIR à Moscou (Russie) en 2010 en partenariat avec la société De Buyer
- Accréditation du Label Vosges Terroir

« Guides/Reconnaisances :   20 **Gaultmillau**,    **Michelin**,  **Relais et Châteaux**,  **Leading Hotels**