

Over 20 years of experience...

CAREER

- 2015-2017 Chef **DOMAINE ST ROMARY** at St Etienne les Remiremont (88)
- 2007-2015 Owner/Manager/Chef **RESTAURANT OXALIS** at Remiremont (88)
- 2000-2007 Chef **LE SÉBASTOPOL** « 🍀 15/20 » at Lille(59) with the Master-Chef J-Luc GERMOND
- 1999-2000 Chef de partie **A L'HUITRIERE** « 🍀 16/20 » at Lille (59) with the Chef Philippe LOR
- 1998-1999 Chef de partie **LES 3 ROIS** « 🏠 🍴🍴🍴 15/20 » at Bâle(SUISSE)with the Chef Francis COLOMB
- Winter 1997 Chef de partie **LE GRAND CŒUR** « 🍀 🍴🍴🍴 15/20 » at Méribel (74) with the Chef Marc DACH
- Summer 1997 Commis **LE CLUB** « 🍀 🍴🍴🍴 15/20 » at Cavalière (06) with the Chef Marc DACH
- 1996- 1997 Commis **LA POMMERAIE** « 🍀 🍴🍴🍴 14/20 » at Sélestat (67) with the Chef Daniel STEIN
-
- 1996 **LA CHENAUDIÈRE** « 🍀 🍀 15/20 » at Colroy la Roche (67) with the Chef Jean-Paul BOSSEE
- 1995 **MENNOUVRIER TRAITEUR** at Lure (70) with the Chef Daniel MENNOUVRIER
- 1994 **LA PYRAMIDE FERNAND POINT**« 🍀 🍀🍀 18/20 » at Vienne(38) with the Chef Patrick HENRIROUX
- 1993 **LE POT D'ETAİN** « 🍀 15/20 » at Danjoutin (90),with the Chef Frédéric ROY

Training/Traineeship

- 1992 College Certificate, Mélisey (70)
- 1994 **CAP-BEP Cooking Diploma**, Lycée Pontarcher, Vesoul (70)
- 1996 **BP Cooking Diploma**, Lycée Lumière, Luxeuil (70)

And also...

Cooking lesson teacher

- « Atelier De Buyer » at Faymont
- Lycée Camille Claudel at Remiremont
- Inter Hotel School at Alger
- Restaurant Oxalis at Remiremont

Cooking Demonstrations

- « Salon de la gourmandise » at Epinal
- « Dîners Insolites » for « Pays d'Epinal »
- « Cuisine en Fête » at Le Val d'Ajol

Competition Jury

- « Salon de la Restauration du PIR » at Moscow (Russia) in 2010 with De Buyer society
- Accreditation for « Vosges Terroir » Label

« Guides/Rewards : .. /20 **Gaultmillau**, 🍴🍴🍴 🍀 **Michelin**, 🍀 Relais et Châteaux, 🏠 Leading Hotels

Hôtel -restaurant La Vigotte

131, lieu-dit La Vigotte – 88340 Girmont Val d'Ajol – 03.29.24.01.82 – hotel.vigotte@gmail.com