



*** **

Paris 11 Popincourt (75011)

*****@*****.***

Chef de Cuisine, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

nov. 2021 /

Chef de Cuisine

Restaurant Le Beslay, 67 av Parmentier, Paris

Réouverture du restaurant après 2 ans de fermeture due au COVID avec un nouveau concept bistrannique, 50cvts, 5 cuisiniers. Sélectionné par le Guide Gault & Millau dans leur livre «109 Renouveau de la Cuisine Française » qui regroupe 109 Chefs représentant le renouveau de la cuisine en France dans l'édition à paraître de Septembre 2022.

janv. 2021 / oct. 2021

Consultant Culinaire

EPI curieux

METOU Cuisine D'Asie <https://metoucuisinedasie.com/>

CRISTAL ANIS Liminnana <https://cristal-liminana.com/fr/>

Steakhouse TRIBECA <https://www.tribeca-rx.com/brasserie/>

Conseils en management production et création de recettes.

mars 2015 / janv. 2021

Chef de Cuisine

Restaurant Maison Blanche, 15 avenue Montaigne, Paris

Challenge : redresser le niveau gastronomique de cette institution parisienne, jusqu'à 200 cvts assis en restaurant par service, banquets 320 assis et jusqu'à 450 buffets, équipe de 20 cuisiniers.

Résultat : Maître Restaurateur, Membre du Collège Culinaire De France, obtention de l'assiette au Michelin , 2 toques au G&M, 9.2/10 La Fourchette.

janv. 2014 / févr. 2015

Exécutif Chef

Tiara Hôtel s & Resorts, Théoule sur Mer, France

Challenges : pré ouverture et ouverture du Yaktsa Hôtel (20 chambres, restaurant signature L'Or Bleu 35 cvts) et du Miramar Beach Hôtel 5 Etoiles (60 chambres, Spa Sothys, restaurant Moya 150 cvts et Bistro M 50 cvts), membre SLH, équipe de 20 cuisiniers.

Résultats : le Yaktsa référencé en tant que Relais & Châteaux dès la 1ère année, sélectionné au Michelin et Gault & Millau.

juil. 2012 / déc. 2013

Exécutif Chef

Shangri-La Hôtel Bosphorus, Istanbul, Turquie

Challenge : pré ouverture et ouverture du Shangri-La hôtel 5 étoiles à Istanbul (186 chambres et suites), 3 points de restauration (60 cuisiniers) : Shang Palace (gastronomique, restaurant signature), Isttoo (brasserie) et Lobby Lounge (+ bar, 2 salles à banquets/200 et 800 couverts et 6 meetings rooms).

Résultat : grand succès pour l'ouverture de l'hôtel, membre virtuoso.

sept. 2011 / juin 2012

Exécutif Sous-Chef

Hôtel Pudong Shangri-La, Shanghai, China

(900 chambres, 10 restaurants, 250 cuisiniers)

Challenge : reprendre la direction des équipes banquets (58 cuisiniers cuisine froide, boucherie, cuisine western et chinoise maximum de 2000 couverts en banquets) ainsi que des restaurants Yi Café, lounges, room service et bar Western side. General Manager : M. Ulfe Bremer.

Résultat : relève du niveau Culinaire Français / Western.

avr. 2009 / sept. 2011

Chef de Cuisine

Hôtel Pudong Shangri-La, Shanghai, China

Challenge : remplacer la gastronomie moléculaire du restaurant Jade on 36 (70 Places) par une gastronomie française contemporaine. Direction de 17 Cuisiniers. Area Exécutif Chef Superviseur : Timothy Stanhope. Résultat : fréquentation en hausse de 30 % grâce à une cuisine Française Contemporaine plus lisible, sélectionné guide Miele & 50 Best Asia.

févr. 2006 / mars 2009	Chef de Cuisine Hôtel-Restaurant Le Périgord, La Roque Gageac, France <i>Challenge : montée en gamme du restaurant gastronomique (60 couverts). Direction de 15 cuisiniers. Salle à banquets / 300 couverts et hôtel / 45 Chambres. Propriétaire et directeur : Patrick Freiburghaus. Résultat : demi-finale des MOF 2007 avec une note de 15.83/20. Sélectionné au Gault & Millau ainsi qu'au Michelin.</i>
nov. 2001 / févr. 2006	Chef de Cuisine Hôtel Château Grand Barrail, St-Émilion, France <i>Challenge : remplacer Philippe Etchebest (MOF 2000) Boutique Hôtel / 40 chambres membre de SLH. Direction d'une équipe de 15 Cuisiniers. General Manager : Patrick Freiburghaus. Résultat : : fidélité clients et image maintenues, demi-finale MOF 2004, Note de 12/20. Sélectionné au Michelin & Gault & Millau.</i>
nov. 1999 / oct. 2001	Chef de Cuisine Restaurant Le Pain et le Vin, Région de Bruxelles, Belgique <i>Challenge : création d'un restaurant de A à Z, des plans jusqu'au recrutement Des 12 cuisiniers et la récompense des clients au rendez-vous. Résultat : obtention d'une étoile au Michelin, nommé Grands de demain Par le Journal de L'Hôtellerie, Gault & Millau 14/20.</i>
janv. 1996 / déc. 1999	Sous-Chef Hôtel-Restaurant Aux Armes de Champagne, l'Épine, France
janv. 1995 / janv. 1996	Sous-Chef Restaurant La Grande Cascade, Région de Paris, France
janv. 1994 / janv. 1995	Chef de Partie Hostellerie du Vallon de Valrugues, Saint-Rémy, France
janv. 1993 / janv. 1994	1er commis saucier Le Grill Hôtel de Paris, Monaco, France
janv. 1992 / janv. 1993	2nd commis tournant Hôtel Negresco, Nice, France
/	General Manager Tim Stanhope
/	Directeur de l'hôtel Yaktsa Jérôme Montanteme <i>Théoule sur mer, France. Fthieb@hotmail.com</i>
/	Directeur Général Jérôme Montanteme
/	Directeur Général Jérôme Montanteme

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2014	Formation HACCP
sept. 1988 / juin 1990	Service militaire Infanterie Marine Mess des sous-officiers de Marseille

sept. 1983 / juin 1987

CAP - BEP - CAP

Ecole Hôtelière de Bonneveine, Marseille, France

COMPETENCES

Moya, Yi Café, lounges, demi-finale MOF 2004

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Courant

Français