



30/08/1970 (53 ans)
Nationalité Française
Célibataire

Saint-Genix-sur-Guiers (73240)

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

Chef d'entreprise, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- sept. 2019 /** « Auberge de L'Eridan - Marc VEYRAT » 3* Michelin
- août 2017 /** **Chef d'entreprise**
Christophe
sommellerie, cuisine, management et force de vente), cuisinier et sommelier à domicile et vigneron depuis août 2017.
- nov. 2015 / févr. 2017** **Responsable Commercial**
Vins Duvernay
vente, dégustation privée et public et conseils accords mets et vins) en février à octobre 2015.
- « French Touch Int'l Ltd. » à Shanghai (Chine) création (plans et agencement) et ouverture de Boutiques de luxe sur le vin et Gastronomie Française en qualité de Directeur Événementiel et Formateur
- mars 2014 / mars 2015** « Les Morainières » 2** Michelin
- oct. 2013 /** « Restaurant Yoann Conte » 2** Michelin
- janv. 2012 / août 2012** L'Atelier de Joël Robuchon Hong Kong
- janv. 2010 / déc. 2011** « L'Atelier de Jean-Luc Rabanel » 2* Michelin
- janv. 2007 / déc. 2009** **vendangeur**
« Domaine MILAN » à Saint-Rémy de Provence (13)
- janv. 2006 /** « Hostellerie Les Frênes » 4 étoiles, à Montfavet (84)
- janv. 2004 /** **Sommelier**
Inter-Rhône à Vacqueyras
- nov. 1996 / déc. 1997** **Chef de rang**
« Restaurant Pierre GAGNAIRE » 2* Michelin à Paris (75)
- janv. 1992 / déc. 1994** **caviste**
« Machard de Gramont » viticulteur à Prissey (21)
septembre à novembre 2005.
- « Machard de Gramont » viticulteur à Prissey (21) en qualité de caviste (préparations des commandes, expédition, vendanges, vinification en blanc et rouge, mise en bouteilles, dégustations au caveau) en 1992 et 1994.
- /** « Restaurant Michel CHABRAN » 2* Michelin

/	« Hôtel La Mirande » 4 étoiles, SLH, 1* Michelin
/	« Auberge de La Charme » 1
/	Sommelier VINISUD <i>Sommelier (sélections des vins et animateur) pour « Rhône Exaltation » novembre 2006 et 2008 avec Inter Rhône.</i> <i>Sommelier animateur sur le thème « la Cuvée Alliance » à Cairanne chez M. Richaud en mai 2006 et 2007.</i>
/	Sommelier animateur VINISUD <i>Signargues.</i>
/	Sommelier Bernard Castelain <i>Sommelier, présentation des CDR au « Salon International de l'Agriculture » à Paris avec Inter Rhône en 2009.</i>
/	Sommelier Bernard Castelain <i>Sommelier, conférence sur les vins de la vallée du Rhône à Seoul en Corée du sud en juillet 2009.</i>
/	« Château de Chailly » Hôtel-Golf 4 étoiles, 1* Michelin
/	Responsable de Salle / Chef sommelier « Restaurant Michel Del Burgo » ouverture à Carcassonne (11) 2012 à avril 2013 cause fermeture 1* Michelin obtenue en 2013 et une grappe au Michelin pour la carte des vins.
/	La Petite Maison » 1
/	« Le Moulin de Lourmarin - Edouard LOUBET » 2* Michelin
/	La Petite Maison » 1* Michelin

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 1990	B.E.P option A cuisine; B.T.H option cuisine et restaurant session - BEP
/ juin 1987	C.A.P option A cuisine classique; C.A.P employé de restaurant - CAP

COMPETENCES

VINISUD 2008, Domaine