



\*\*\*\*\* \*\*\*\*\*

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.
- /** La Petite Maison » 1\* Michelin

- / « Le Moulin de Lourmarin - Edouard LOUBET » 2\* Michelin
- / La Petite Maison » 1
- / « Château de Chailly » Hôtel-Golf 4 étoiles, 1\* Michelin
- / **Sommelier**  
Bernard Castelain  
*Sommelier, conférence sur les vins de la vallée du Rhône à Seoul en Corée du sud en juillet 2009.*
- / **Sommelier**  
Bernard Castelain  
*Sommelier, présentation des CDR au « Salon International de l'Agriculture » à Paris avec Inter Rhône en 2009.*
- / **Sommelier animateur**  
VINISUD  
*Signargues.*
- / **Sommelier**  
VINISUD  
*Sommelier (sélections des vins et animateur) pour « Rhône Exaltation » novembre 2006 et 2008 avec Inter Rhône.  
Sommelier animateur sur le thème « la Cuvée Alliance » à Cairanne chez M. Richaud en mai 2006 et 2007.*
- / **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.*
- / « Auberge de La Charme » 1
- / « Hôtel La Mirande » 4 étoiles, SLH, 1\* Michelin
- / « Restaurant Michel CHABRAN » 2\* 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