

Gwendal Leruyet

CHEF DE CUISINE - CONSULTANT

+ 33.6.41.13.21.89 | gwendal.leruyet@francemel.fr | www.gwendal.co | 92370 Chaville

Quelques mots

Vannetais de 42 ans, je passe mes diplômes de cuisinier en Ile-de-France. Formé durant 6 ans auprès d'Alain Ducasse en France et à New-York, je construis ensuite mon identité culinaire à travers d'autres voyages en rejoignant des établissements de catégories différentes. Chaque expérience est enrichissante et l'occasion de découvrir de nouveaux concepts de restaurations, de nouvelles méthodes de travail. Je retrouve le groupe Ducasse-Paris en qualité de Chef Consultant pour son pôle Conseil en 2017



EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

Chef Consultant

Ducasse-Conseil / Ducasse-Paris | Depuis 2017
Cabinet de conseil opérationnel de restauration pour tous
Accompagnement des entreprises de restauration collectives ou commerciales, petits et grands comptes
Création, étude de concept, définitions d'offres culinaires

Chef de cuisine

Château de Montreuil | 2015 - 2016
Administration de la cuisine, création des cartes et menus
Cuisine réalisée à base de produits frais, régionaux et saisonniers
Cuisine des produits de la chasse
Brigade de 11 cuisiniers dont 6 apprentis,
Salle de 35 couverts + 16 places en salon privé
Hôtel de 16 chambres 4* Relais et Châteaux
Conservation du niveau 1* Guide Michelin années 2016 et 2017

Chef de cuisine - Consultant

Grand Cru restaurant et bar à vin | 2013 - 2014
Définition des concepts et l'offre complémentaire cuisine et vin
Réhabilitation globale d'un espace de restauration existant
Restaurant de 64 places, cuisine gastronomique
Bar à vin de 24 places 1200 vins disponible en cave

Projet non abouti

Ouverture de restaurant | 2012 - 2013
Etude et conception d'une unité de restauration. Frileuses lorsqu'il s'agit de gastronomie, nous n'avons su mon épouse et moi convaincre à l'époque les banques Tchèques de nous financer.
Ce premier projet de chef-propriétaire ne pourra cette fois-ci se concrétiser

COMPÉTANCES ET QUALITES

Développement de recettes, rédaction de FT, process
Capacité d'analyse
Audit, formation et suivis-qualités
Réalisation de support : grilles de labellisation, compte-rendu de visite, plan de formation
Expertise en restauration scolaire
Formations culinaires appliquées dans le milieu du handicap
Ouverture d'esprit, goût du challenge, endurance

Chef de cuisine

Restaurant Céleste | 2009 - 2012
Cuisine française contemporaine et créative, brigade de 11 cuisiniers. **Précurseur**, le restaurant a fait parti des tables qui ont hissé la gastronomie en République Tchèque. Mise en place de la logistique d'approvisionnement et du rythme de la coupure, formation d'un personnel récemment ouvert à la gastronomie

Sous-chef de cuisine

Ice House Hotel & Spa | 2007 - 2009
Ouverture d'un boutique-hôtel dans la campagne Irlandaise
Cuisine basée sur les produits locaux, brigade de 7 cuisiniers

De commis à Sous-Chef

Alain Ducasse | 2000 - 2006
Débuts au **Il Cortile**, restaurant Italien de la rue Cambon à Paris sous la direction de Nicolas Vernier, formé à tous les postes de la cuisine, garde-manger, pâtes et farinages, poisson, viande, pâtisserie. Passage de quelques mois à **l'Abbaye-de-la-Celle** avec Benoit Witz dans l'attente de rejoindre **l'Essex House** à New-York. C'est auprès de Didier Elena puis de Sylvestre Wahid à **l'Oustau de Baumanière** que je poursuis ma progression. **Obtention des 3* lors du premier Guide Michelin au Etats-Unis**

FORMATIONS & CONCOURS

Lycée Escoffier - Eragny sur Oise | 1993 - 1997
CAP - BEP - cuisine
BAC Professionnel - cuisine
Formation ArteFags : Etre Acteur de son PMS | 2007
Concours Photo Culinaire - Oloron Sainte-Marie | 2010
Participation au Concours de cuisine MOF | 2011
Formation Excel 2018

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Marié, père de deux enfants
Permis de conduire
Création de site internet
Voyages notamment Lisbonne, Japon ou Hawaï
Pratique du jogging

Gwendal Leruyet

CHEF DE CUISINE - CONSULTANT

+ 33.6.41.13.21.89 | gwendal.leruyet@francemel.fr | www.gwendal.co | 92370 Chaville