

# gwendalleruyet

## CHEF DE CUISINE

+33.6.41.13.21.89 | [gwendal.leruyet@francemel.fr](mailto:gwendal.leruyet@francemel.fr) | [www.gwendal.co](http://www.gwendal.co) | 62170 Montreuil-sur-Mer

### Biographie

Chef de cuisine de 39 ans, originaire de Bretagne, j'ai fait mes études d'hôtellerie 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 et en rejoignant des établissements de catégories différentes. Aujourd'hui je propose à la clientèle une cuisine goûteuse et lisible. Utilisant les saisons pour faire varier l'offre, je favorise la créativité, l'utilisation de techniques diverses afin de faire progresser mes équipes.



### EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

+

#### **Chef de cuisine** | 1\* Guide Michelin

Château de Montreuil | 4\* R&C | 2015 - 2016

Administration de la cuisine et création des nouvelles cartes et propositions. Cuisine réalisée à base de produits bruts et frais, pour la plus part régionaux et saisonniers, cuisine des produits de la chasse. Brigade de 11 cuisiniers dont 6 apprentis, salle de 35 couverts, salon privé de 16 places. Hôtel de 16 chambres.

**Conservation de l'étoile pour l'année 2016**

#### **Chef de cuisine - Consultant**

Grand Cru restaurant et bar à vin | 2013 – 2014

**Pré-ouverture nécessitant la création totale du concept** et la refonte de l'établissement dans son entier.

Bar à vin de 24 places offrant un choix de plus de 1200 vins.

Restaurant de 64 places, offrant une cuisine gastronomique.

#### **Projet d'ouverture de restaurant** | 2012 - 2013

Etude et conception d'une unité de restauration. Frileuses lorsqu'il s'agit de gastronomie, nous n'avons su convaincre mon épouse et moi les banques Tchèques. Ce premier projet de chef-proprétaire n'a pu se concrétiser.

### MES COMPÉTANCES EN 8 POINTS

+

Développement de menus adaptés à l'établissement et sa clientèle, carte, gala, suggestions, cocktails, menus de groupes.

Recrutement, formation et suivi du personnel dans le but d'une production culinaire de qualité constante.

Anticipe, les besoins de l'entreprise et établi le planning du personnel.

Attention aux détails, présentation soignée respect des denrées et coûts.

Communication orale et écrite, en Français et Anglais.

Application des règles de sécurité alimentaire.

Responsable de l'outil de production mis à disposition et de son entretien. Sourcing, passage de commandes auprès de petits producteurs, spécialistes ou au marché de Rungis, réception, stockage des matières premières.

#### **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 basé sur le produit, brigade de 7 cuisiniers.

- **De commis à Sous-Chef**

Alain Ducasse | 2000 – 2006

Entré au Il Cortile, l'adresse Italienne 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, je rejoins quelques mois l'Abbaye de la Celle avec Benoit Witz dans l'attente de rejoindre New-York. C'est auprès de Didier Elena et Sylvestre Wahid 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 ArteFaqs : Etre Acteur de son Plan de Maitrise Sanitaire | 2007

Concours Photo Culinaire - Oloron Sainte-Marie | 2010

Participation au Concours de cuisine MOF | 2011

### INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

+

Marié, père de deux enfants

Découvertes culturelles et voyages

Football et jeux d'échecs, pratique du badminton