

Gwendal Leruyet

CHEF DE CUISINE - CONSULTANT

+ 33.6.41.13.21.89 | gwendal.leruyet@francemel.fr | www.gwendal.co | 92370 Chaville
[Linkedin](#)

Quelques mots

Vannetais de 44 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 depuis Mars 2017



EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

Chef Consultant

Ducasse-Conseil / Ducasse-Paris | 2017
www.ducasse-conseil.com
Cabinet de conseil opérationnel de restauration pour tous
Accompagnement des entreprises de restauration collectives, scolaires, entreprise, santé ou commerciales,
Audit, étude de projet, définitions d'offres culinaires

Chef de cuisine

Château de Montreuil | 2015 – 2017
www.chateaudemontreuil.com
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
Hôtel de 16 chambres 4* Relais et Châteaux
Maintien du niveau 1* Guide Michelin lors des parutions 2016 et 2017

Chef de cuisine - Consultant

Grand Cru restaurant et bar à vin | 2013 – 2014
www.grand-cru.cz
Définition de l'offre complémentaire cuisine et vin
Assistant du chef de projet à la transformation du rez-de-chaussée de la bâtisse espace en restaurant et bar à vins
Restaurant de 64 places, cuisine gastronomique
Bar à vin de 24 places 1200 vins disponibles en cave

Etude de projet

Création d'un restaurant | 2012 - 2013
Définition du concept et de l'expérience client
Pas suffisamment intégrés, mon épouse et moi n'avons réussi à convaincre les banques locales de nous accompagner. Le projet de chef-proprétaire ne sera pas concrétisé cette fois-ci.

COMPÉTANCES ET QUALITES

Ecoute, compréhension, adaptation
Création d'identité culinaire, développement de cartes, recettes, rédaction de Fiche Technique, de process
Audit, analyse opérationnelle, diagnostic
Chiffrage et proposition commerciale
Programme de formation, formation des chefs, suivis-qualités
Expertise en restauration scolaire
Formations culinaires dispensées en ESAT et milieu pénitencier
Ouverture d'esprit, goût du challenge, endurance

Chef de cuisine

Restaurant Céleste | 2009 – 2012
www.dancinghousehotel.com
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
www.icehousehotel.ie
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. **Durant cette période obtention des 3* lors du premier Guide Michelin au Etats-Unis**

FORMATIONS & CONCOURS

Lycée Escoffier - Eragny sur Oise | 1993 - 1997
BAC Professionnel - BEP - CAP - Cuisine
Vatel 1ere année 1977 - 1998
Formation ArteFags : Etre Acteur de son PMS | 2007
Concours Photo Culinaire - Oloron Sainte-Marie | 2010
Récompense prix coup de cœur du jury
Participation au Concours de cuisine MOF | 2011
Formation Excel 2018
Formation chef de Projet 2020

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Marié, père de deux enfants
Création de mon site internet
Voyages notamment Lisbonne, Japon ou Hawaï
Pratique du jogging et badminton