

Jérémie LOUIS

+33 6 14 70 30 01

32 ans

jeremie@chateau-de-locquenole.com



FORMATION

2003 BEP Métier de la restauration à Saint Pierre Sur Dives (14)

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

A partir de février 2019

Château de Locguénolé (56)

Relais & Châteaux

- Chef de cuisine

Juin 2017/Aujourd'hui 2018

Relais Bernard Loiseau (21)

2* Guide Michelin - Relais & Châteaux - Patrick Bertron

- Second de cuisine

Avril/Octobre 2016

Château de Courcelles (02)

Relais & Châteaux – Florian Boire

- Second de cuisine

Mars 2013/Mars 2016

Hostellerie de Levernois (21)

1* Guide Michelin – Relais & Châteaux - Philippe Augé

- Chef de partie aux viandes, puis poissons et deuxième second.

Février/Novembre 2012

Hôtel Restaurant « Domaine des Hautes Loire » Onzain (41)

2* Guide Michelin – Relais & Châteaux - Rémy Giraud

- Chef de partie aux poissons.

Février/Décembre 2011

L'Hostellerie de Plaisance (33)

2* Guide Michelin – Relais & Châteaux - Philippe Etchebest

- Demi-chef de partie aux salés et amuse-bouche.

Avril/Décembre 2010

Hôtel Restaurant « Serge Vieira » (15)

1* Guide Michelin – Serge Vieira

- Demi-chef de partie aux garnitures et sauces.

Novembre 2009/Mars 2010

Restaurant « Le Thoumieux » (75007)

Brasserie de Luxe – Jean François Piège

- Demi-chef de partie aux garnitures.

Novembre 2008/2009

Hôtel Restaurant « Hôtel du Castellet » (83)

1* Guide Michelin – Nicolas Sale

- Demi-chef de partie aux entremets, garde-manger et cuissons.

Juillet/Octobre 2008

Restaurant « Flocons de Sel » Megève (74)

1* Guide Michelin – Emmanuel Renaut

- Commis de cuisine aux poissons.

Janvier 2007/Juin 2008

Hôtel Restaurant « La Ferme Saint Siméon » Honfleur (14)

1* Guide Michelin – Relais & Châteaux - Patrick Ogheard

- 1er commis de cuisine au garde-manger.