

Palmire Leblanc

Chef

palmire.news3000@gmail.com
+590 690 28-3732
Nationalité Française
175 rue du moulin, 62260 Ferfay
Sans enfant, non-fumeur, pas de tatouages
STCW (2019), ENGI (2019)



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

2019-2020	Chef Privée pour une famille en Uruguay
2018-2019	Chef - MY Hutiane (Charter Yacht), Cannes
2018-2019	Chef Privée, St Barthelemy
2016-2018	Sous-Chef Junior – Hôtel Metropole, Joël Robuchon, ** Michelin
2015-2016	Chef de Partie – Hôtel Belles Rives, Yoric Tieche, * Michelin
2013-2015	Chef de Partie – Le Meurice, Alain Ducasse, *** Michelin
2012	Commis de cuisine – Le Thoumieux, Jean-François Piège, ** Michelin
2011	Apprentie Cuisinière – Château de Beaulieu, Marc meurin, ** Michelin

FORMATION

2006-2008	CAP Cuisine
2006-2008	BEP Cuisine
2007	1 ^{er} concours Meilleur Apprenti de France - Région Nord Pas de Calais
Baccalauréat	Pro Restauration et Art culinaire

QUALITÉS

- S'adapter aux goûts et au comportement d'une clientèle premium internationale
- Contrôle du stress dans toutes les situations
- Bonnes capacités d'organisation
- Dynamique, rigoureux, proactif

PROFIL

De mon enfance aux hôtels restaurants étoilés ; la cuisine fait partie intégrante de ma vie et ma famille depuis quatre générations.

Aujourd'hui après plus de douze années passées dans les cuisines de restaurants de renom, j'intègre dans mes plats tout mon savoir-faire et mon envie de partager des moments savoureux.

J'aime raconter une histoire en revisitant les recettes d'antan, de tradition et convivialité en y ajoutant ma touche personnelle.