

Jean-Christophe Féron

Chef Cuisinier

Tél. : 514 638 56 69 / site web : <http://www.jeancancook.com>

Né le 16 décembre 1969

Formation

Diplômé de l'école des métiers de la table à Paris (CAP cuisine / 1988).

Expérience

2002/2003 > *Queenstown / Nouvelle-Zélande*
Chef cuisinier à l'hôtel privé "Evergreen lodge"

1997/2002 > *USA*

Chef cuisinier à domicile. Réalisation de tous types de réceptions et de repas privés ou d'affaires, à la soirée ou comme chef privé sur de longues périodes.
Clientèle de prestige (Will Smith, Don Johnson, Mick Jagger...)

1995/1996 > *Aspen / Colorado*

Professeur de cuisine à la "Cooking School of Aspen"

1994 > *Martinique*

Chef cuisinier pour la compagnie de location de voiliers privés Stardust

1993 > *Morgins / Suisse*

Chef cuisinier au restaurant "La Bergerie"

1991/1992 > *Polynésie Française*

Chef cuisinier à bord du voilier privé "Kind of Blue"

1989/1990 > *Paris / France*

Employé de hall à l'hôtel Meurice et à l'hôtel Ritz

Projets

- > Développer un service de cuisine à domicile en France et en Europe.
 - > Ouvrir un gîte gastronomique en France.
-

Divers

Langues parlées : français, anglais (bilingue)

Centres d'intérêts : voyages, photographie, yoga.