

WALGER Alexandre
06400 Cannes (France)
Tél : 06.75.79.01.83
Email : alexandre@private-chef.fr
Site : www.private-chef.fr

Chef à Domicile



Expérience

- 2001-Aujourd'hui* Spécialisation dans la fonction de **Chef de cuisine à domicile**.
Organisation de **repas gastronomiques** dans des villas privées, bateaux et maisons bourgeoises en France et à l'étranger (Japon, Inde, Israël, Italie, Portugal, Pays bas, Etats-Unis).
- 2001* Vente du fond de commerce du restaurant « Côté Jardin » et création de l'activité de Chef à domicile.
- 1988-2001* **Propriétaire et chef** du restaurant « Côté Jardin », Cannes
Références : **13/20 au Gault et Millau (1 toque), 2 fourchettes au guide Michelin.**
- 1987* **Chef de partie** du restaurant « Royal gray » (**2 étoiles Michelin**), Cannes
- 1985-1986* **Chef de partie** du restaurant « Alain Chapel » (**3 étoiles Michelin**), Mionney
- 1984* **Second de cuisine** du restaurant « Million » (**Relais Châteaux – Relais Gourmand**), Charleston - Caroline du sud - U.S.A
- 1983* **Chef de partie** du restaurant « Million » (**2 étoiles Michelin**), Albertville
- 1982* **Commis de cuisine** du restaurant « Hiely Lucullus » (**2 étoiles Michelin**), Avignon
- 1980* **Commis de cuisine** du restaurant « Auberge de France » (**1 étoile Michelin**), Avignon

Formation

- 1981* **C.A.P.** Pâtisserie en alternance (Pâtisserie « Le petit prince MOF »), Sorgues
- 1980* **C.A.P.** Cuisine, école hôtelière d'Avignon

Informations utiles

- Langues* : Français, anglais, allemand (lu, écrit, parlé).
- Mobilité* : Possède un camion frigorifique respectant les normes d'hygiène

Loisirs

- Musique* : Après le fourneau, quelques notes de piano pour jouer et chanter mes propres compositions
- Voyage* : Cyclisme de longue distance à l'étranger