

Christian Leclou

Officier de l'Ordre du Mérite Agricole

Maitre cuisinier de France

Administrateur des cuisiniers de France

Titulaire de l'Académie Culinaire de France et trésorier de 2016 à 2019

Secrétaire générale Euro-Toques France de 2016 à 2018

Trésorier Euro-Toques France de 2010 à 2012

Membre du club Prosper Montagné

Membre des Disciples d'Escoffier

Résumé des expériences

Création et Présentation de recettes pour la chronique culinaire de l'émission « C'est au programme » sur France Télévision, en direct. De 2011 à Mars 2014, 1 semaine par mois.

Midi en France avec Laurent Boyer, plusieurs apparitions avec Vincent Ferniot pour des recettes dans plusieurs régions de France.

Formateur au Ceproc Evolution Pro : Septembre 2010 à juin 2011

19, rue Goubet 75019 Paris

Pour la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs

Formation aux techniques du sous-vide de la semi-conservé

Formation en entreprise pour la préparation et la présentation des plats cuisinés vendus en boutique et des plats pour les fêtes de fin d'année

Création du restaurant le Clou de Fourchette

121, rue de Rome - Paris 75017

Propriétaire Co/gérant /chef de cuisine

Janvier 2009 à Janvier 2020 vendu le 31 janvier 2020

Création du Restaurant les Dolomites

38, rue Poncelet – Paris 75017

Propriétaire gérant associé / chef de cuisine

Juillet 1999 – vendu à mon associé Thierry Bernier en 2002

Création de la Cave 106, cave à vins & produits régionaux

106 rue Cardinet – Paris 75017

Propriétaire gérant associé

Juin 1998 – vendu à mon associé J.P. Descaves en 2003

Création du Restaurant Le Clou

132, rue Cardinet - Paris 75017

1^{ère} ouverture

Propriétaire / exploitant et chef de cuisine

Octobre 1997 – vendu en janvier 2010

Restaurant Ledoyen - Mme ARABIAN

Paris 75008

Service des réceptions (Adjoint cuisine)

Septembre 1995 - Juillet 1997

<p>Restaurant L'Escargot Montorgueil Mme TERRAIL Paris 75001 <i>Direction de l'établissement et Chef de cuisine</i></p>	<p><i>Octobre 1994 - Août 1995</i></p>
<p>Restaurant Le Cap Vernet Paris 75008 <i>Chef de cuisine</i></p>	<p><i>Novembre 1992 - Septembre 1994</i></p>
<p>Restaurant La Maison du Ravi <i>Saison</i> <i>Saint-Tropez 83 (Var)</i> <i>Création - Chef de cuisine</i></p>	<p><i>Mai 1992 - Octobre 1992</i></p>
<p>Restaurant Le Square Trousseau - M. DAMAS Paris 75012 <i>Création - Chef de cuisine</i></p>	<p><i>Septembre 1987 - Mars 1992</i></p>
<p>Restaurant Pierre Fontaine Gaillon - M. BOYER Paris 75002 <i>Sous-Chef de cuisine</i></p>	<p><i>Septembre 1985 - Avril 1987</i></p>
<p>Restaurant La Fermette Marbeuf - M. LAURENT Chef Gilbert Isac Prix Prosper Montagne 1985 Paris 75008 <i>Chef de partie</i></p>	<p><i>Septembre 1984 - Août 1985</i></p>
<p>Restaurant Petrus - avec Mrs. Frambourt et Jean Pierre Cario Chef et Maître cuisinier de France Paris 75017 <i>Chef de partie</i></p>	<p><i>Janvier 1983 - Août 1984</i></p>
<p>Hôtel George Sand avec Mr Blériot Etoilé Michelin Loches 37 (Indre et Loire) <i>Second de cuisine</i></p>	<p><i>Année 1982</i></p>
<p>Château de Chenonceau – Chef M. TISSERON Compagnon du devoir Chenonceau 37 (Indre et Loire) <i>Chef de partie</i></p>	<p><i>Année 1981</i></p>
<p>Auberge La Bonne Idée - avec M. ROYER Etoilé Michelin Saint-Jean aux Bois 60 (Oise) <i>Commis de cuisine</i></p>	<p><i>Année 1980</i></p>
<p>Restaurant Le Ronsard - avec M. GUIGNARD Ancien élève de Charles Barrier Joué les Tours 37 (Indre et Loire) <i>Commis de cuisine</i></p>	<p><i>Année 1979</i></p>

Hôtel du Cygne - avec M. DEPOIS *Année 1978*
Ancien de la maison Prunier à Londres
Airvault 79 (Les Deux Sèvres)
Commis de cuisine

Restaurant L'Abri des Flots *Année 1977*
Erquy 22 (Côtes d'Armor)
Commis de cuisine

S e m a i n e s g a s t r o n o m i q u e s

Conseiller culinaire

The Fortrest - Hôtel 5 étoiles *Avril 2009*
Gallé - Sri Lanka

L'Archipel - Hôtel 5 étoiles *Avril 2008*
Praslin - Seychelles

Restaurant La Terrasse Renault *Mai 2007*
Chez Olivier Lombard, Maître cuisinier de France
Mexico - Mexique

Echange et jumelage Ecole Ferandi Paris & Ecole des Cordon Bleu à Lima
Avec Alain Le Courtois Maître cuisinier de France *Mai 2006*
Lima - Pérou

The Fiesta Americana - Hôtel 5 étoiles *Février 2005*
Semaine gastronomique, restaurant Le Basilic
Auprès de Henri Charvet Maître cuisinier de France
Cancun - Mexique

S t a g e d e f o r m a t i o n

Restaurant Jean BARDET - *Avril 1988*
Tours 37 (Indre et Loire)

S t a g e

Restaurant TAILLEVENT - M. Ph. LEGENDRE M.O.F.
Paris 75008 *Avril 1992*

F o r m a t i o n

Lycée Hôtelier *1975 - 1977*
Loudun - 86 Vienne
CAP et BEP de Cuisinier & de Pâtissier en juin 1977
Et stages scolaires entre 1975 et 1977 à L'hôtellerie de la Roue D'Or à Loudun 86200 (Vienne)