

GAUTIER Jean-Marie

CHEF DE CUISINE

ETAT CIVIL

Né le 18 décembre 1955 à Valençay (Indre - 36600)

Marié - père de 3 enfants

Adresse : 34, Rue de Hardoy, 64600 - ANGLET

Portable : 06.50.30.96.39

Mail : jmgjeanmarie@gmail.com

Meilleur ouvrier de France - Mars 1991 (Paris) Médaille remise par le Président de la République, Monsieur François MITTERRAND

Compagnon du Tour de France, 1997

FORMATION

- **ETNA** (Ecole des Techniques Nouvelles Alimentaires : stage de formation à la cuisson à juste température (sous-vide) : du 28 Novembre au 2 Décembre 1988.
- **Certificat d'Aptitude Professionnelle de Cuisinier**
Obtenu le 4 octobre 1973 (Académie d'Orléans - Tours (Indre - 36)
Inscription au Certificat d'Aptitude Professionnel par correspondance et obtention du C.A.P. en qualité de Candidat Libre.

Formateur professionnel :

- Formateur auprès de l'Ecole Supérieure de Cuisine Grégoire Ferrandi
- Formateur auprès de l'Ecole Lenôtre
- Formateur auprès de l'Ecole 'A la Carte Formation'
- Intervenant auprès de l'Ecole du Foie Gras
- Intervenant auprès de 'The Culinary Institute of New York'
- Intervenant auprès de la formation professionnelle continue en Hôtellerie et Restauration CEFPPA à Illkirch-Graffenstaden
- Intervenant à la Fondation Auguste Escoffier - formateur de stages auprès des Chefs de Cuisine
- **PROMO FORM** : intervenant auprès de la formation des Chefs de Cuisine
- Jury Dégustation auprès de 'The International Taste and Quality Institute Superior Taste Award à Bruxelles' - Belgique

Divers :

- Coach de l'Equipe de France pour le Bocuse d'Or 2009, Chef Philippe MILLE - Bronze
- Coach de l'Equipe de France pour la 6^{ème} Edition de l'International Catering Cup - 1^{ère} place
- Conseiller Equipe de Chine pour le Bocuse d'Or 2017
- Conseiller Equipe d'Italie pour le Bocuse d'Or 2019
- Conseiller de M. Franck PETAGNA (M.O.F. 2000), Mme André ROSIER (M.O.F. 2007), M. Philippe MILLE (M.O.F. 2011) et M. Jean-Paul BOSTOEN (M.O.F. 2011) pour le concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France »

PARCOURS PROFESSIONNEL

CHEF CONSULTANT	CONSEILLER CULINAIRE
CHEF DE CUISINE	HOTEL DU PALAIS (1 étoile Michelin) 1 avenue de l'Impératrice - 64200 BIARRITZ Du 1er Février 1991 à 30 Juin 2020
CHEF-ADJOINT DE CUISINE	HOTEL MARTINEZ (2 étoiles Michelin) 73 boulevard de la Croisette - 06400 CANNES de Janvier 1986 à Janvier 1991
SOUS-CHEF DE CUISINE	RELAIS et CHATEAUX (2 étoiles Michelin) "DOMAINE DES HAUTS DE LOIRE" (Onzain - 41) de Mars 1985 à Novembre 1985
CHEF DE PARTIE	AUBERGE DES TEMPLIERS (2 étoiles Michelin) RELAIS DE CAMPAGNE Nogent sur Vernisson (45) de Mai 1982 à Janvier 1985
SECOND DE CUISINE	PALAIS DES BENEDICTINS Limoges (87) d'Avril 1981 à Mai 1982
CHEF DE CUISINE	RESTAURANT "LE GOLF DE PRIEURE" Sailly (78) de Novembre 1979 à Février 1981
CHEF DE PARTIE	RESTAURANT "LA RESERVE" (2 étoiles Michelin) Pessac-Lalouette (33) de Mars 1979 à Septembre 1979
CHEF DE PARTIE (entremet Poisson) et DEMI-CHEF DE PARTIE (Saucier)	RESTAURANT "MAXIM'S PARIS" (3 étoiles Michelin) Rue Royale - Paris (8ème) de Septembre 1977 à Septembre 1978
COMMIS DE CUISINE	RESTAURANT "LE GOLF DE PRIEURE" Sailly (78) de Février 1977 à Septembre 1977
SERVICE MILITAIRE	(de Février 1976 à Janvier 1977)
COMMIS DE CUISINE	HOTEL RESTAURANT "AU PAVILLON BLEU" Ozoir la Ferrière (77) de Novembre 1974 à Janvier 1976
	HOTEL DU CHEVAL NOIR Argenton sur Creuse (36) de Juin 1974 à Octobre 1974
	LE RELAIS DE POITIERS Chasseneuil du Poitou de Novembre 1973 à Juin 1974
APPRENTISSAGE	HOTEL DU CENTRE - Levroux (36) d'Août 1970 à Octobre 1973 Obtention du C.A.P. de Cuisinier auprès de l'Académie d'Orléans-Tours. Inscription au Certificat d'Aptitude Professionnel par Correspondance et obtention du C.A.P. en qualité de Candidat Libre

SEMAINES CULINAIRES, GALAS ET DEMONSTRATIONS

- **Sommet du G7** à l'Hôtel du Palais Biarritz, Août 2019
- **XII Rencontre International des Disciples Escoffier** à l'Hôtel Intercontinental de Bordeaux, Mars 2019
- **Semaines Gastronomiques et Galas** à The Prince Park Tower Tokyo, The Prince Hakone Hôtel et au Grand Prince Hôtel Kyoto - Japon, Novembre 2018
- **Semaine Gastronomique Hôtel Peninsula de Shanghai** - Chine, Février 2018
- **Dîner de Gala** au Biltmore Hôtel, restaurant La Palme d'Or à Coral Gables Floride - USA, Janvier 2017
- **Dîner de Gala** au Everglades Club à Palm Beach Florida - USA, Janvier 2017
- **60ème Congrès des "Maîtres Cuisiniers de France"** Hôtel du Palais à Biarritz, Mars 2015
- **Semaine Gastronomique Hôtel Impérial** à Tokyo - Japon, Février 2015
- **Semaines Gastronomiques "Vème Édition Festival Gourmet Millésime Mexico"**, Septembre 2015
- **Semaine Gastronomique, démonstrations et gala** à Sao Paulo - Brésil, Février 2013
- **Dîner de Gala** au Biltmore Hôtel, restaurant La Palme d'Or à Coral Gables Floride - USA, Janvier 2010
- **Dîner de Gala** au Everglades Club à Palm Beach Florida - USA, 2010
- **Festival Gastronomique au Suvretta House Hôtel** à St-Moritz - Suisse, Février 2005
- **Festival Gastronomique** à l'Hôtel Royal Mirage à Dubaï (UAE), Octobre 2004
- **Festival Gastronomique pour les Hôtels « PRINCE HOTEL»** à Tokyo, Hiroshima et Otsu - Japon, Novembre 2003
- **Semaine Culinaire au Club des Banqueros** à Mexico City - Mexique, Novembre 2002
- **Festival Gourmet de Davidoff** en Autriche, Février 2002
- **Dîner de Gala** organisé par la Chambre de Commerce Française à Hong Kong, Mai 2001
- **Dîner de Gala** à l'Intercontinental Hôtel, à Berlin - Allemagne, Novembre 2000
- **Festival Gastronomique** à Alicante - Espagne, Octobre 2000
- **Gala Conseil Européen des Chefs d'Etat**, à Biarritz, Octobre 2000

- **Festival Gastronomique Hôtel Ritz Carlton** à Laguna Niguel - Californie- (USA), Novembre 1999
- **Festival Gastronomique Hôtel Ritz Carlton** à San Francisco - USA, Novembre 1999
- **Gourmet Festival DAVIDOFF** au **LANDHAUS NÖSSE** à Sylt - Allemagne, Septembre 1999
- **VI Festival Gastronomique “Le Grand Siècle de la Gastronomie, au Suvretta House Hôtel** à St-Moritz-Suisse, Février 1999
- **Galas “Le Tour des Toques” Hôtel The Biltmore**, à Miami - USA , Octobre 1998
- **Quinzaine Gastronomique Hôtel Baltschug** à Moscou - Russie, Février 1998
- **Semaine Gastronomique Hôtel The Pierre**, à New York - USA, Mars 1996
- **3 Semaines de Démonstration Culinaire Association de la Culture Française** à Tokyo - Japon, Février 1996
- **Dîner offert en l’honneur de son Altesse Royal Le Prince de Galles par la Ville de Biarritz**, Août 1995
- **II Sommet Gourmand des Étoiles de la Gastronomie avec les Maîtres Cuisiniers de France** sur le Queen Elizabeth II (*nouvelle génération*), 26 Juillet au 3 Août 1995
- **Gala Hôtel Ritz** à Madrid, Avril 1995
- **Sommet Européen des Ministres du Marché Intérieur**, Mars 1995
- **Gala pour l’Alliance Française Mexique (200 personnes), Four Seasons Hôtel** à Mexico City - Mexique, Décembre 1994
- **Sommet des Chefs d’Etats Africains** à l’Hôtel du Palais à Biarritz, Novembre 1994
- **Gala pour l’Alliance Française Argentine (200 personnes), l’Hôtel Alvear** à Buenos Aires-Argentine, Avril 1994
- **Sommet des Chefs d’Etats Africains** au Martinez à Cannes, Novembre 1989
- **Quinzaine gastronomique Hôtel Tamanaco** à Caracas, Vénézuela, Janvier 1989
- **Semaine gastronomique Hôtel The Pierre** à New-York, Janvier 1987
- **Conférence des Chefs d’Etats Arabes** pour son Altesse Royale le Roi HASSAN II, Janvier 1983

ASSOCIATIONS

- Membre Émérite de l'Académie Culinaire de France
- Membre des Toques Blanches

RECOMPENSES

- Médaille de l'Ordre Nationale du Mérite
- Meilleur Ouvrier de France, Mars 1991 (Paris) Médaille remise par le Président de la République, Monsieur François MITTERAND
- 2004, Prix Villégiature - l'Awards du meilleur chef de restaurant d'hôtel
- 2016, Elu 'La Toque de l'Année'

LIVRE

« Entre Terre & Océan, Jean-Marie GAUTIER à l'Hôtel du Palais »