

TÉMOIGNAGE

EXPÉRIENCES
PROFESSIONNELLES

Elie TRUMEAU
Sous-chef de cuisine,
35 ans, français

Hôtel Président Wilson, Genève



Candidat

Pourquoi avez-vous choisi le Grand Prix Joseph Favre?

Après avoir participé il y a 2 ans à la première édition, j'ai pu constater la qualité de ce concours de par son organisation, le lieu, le jury. On nous donne des beaux produits à mettre en valeur tout en nous laissant une liberté de création dans nos recettes.

Qui était Joseph Favre pour vous?

Joseph Favre fut un cuisinier aux multiples facettes car il a été chef cuisinier, journaliste, écrivain et créa ce qui est aujourd'hui nommé l'Académie culinaire de France. Il fut l'un des précurseurs dans le développement de la gastronomie.

Si vous deviez choisir une phrase ou un mot qui vous définisse, ce serait...

La passion de mon métier.

2014-Présent

Sous-chef de cuisine - Palace Président Wilson, Genève

2011-2013

Chef de partie cuisinier - Entreprise Traiteur Dallayau, Paris

2008-2011

Second de cuisine - Traiteur Paillard, Château-Gontier

2003-2008

Second de cuisine - Hôtel restaurant «La Bonne Auberge», Laval

2002-2003

Ouvrier pâtissier, chocolatier, confiseur, glacier - Pâtisserie «L'impériale» Laval

2001-2002

Apprenti pâtissier - Pâtisserie Guégnard, Laval

2000-2001

Apprenti cuisinier - Traiteur «Les Gastronomes», Laval

1998-2000

Apprenti cuisinier - Hôtel restaurant «La Bonne Auberge», Laval

1997-1998

Apprenti cuisinier 2^e année - Hôtel restaurant «La Bonne Auberge», Laval

1996-1997

Apprenti cuisinier 1^{ère} année - Hôtel restaurant «L'Amphitryon», Coudray.