

Michel STARCK

4, Impasse du 24 Novembre
67170 WINGERSHEIM
03.88.51.31.42
07.88.61.77.27

Né le 26 juillet 1963 à Strasbourg
Marié, 3 enfants

CHEF DE CUISINE 35 ans d'expérience

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

Depuis 2004 : Chef de cuisine en poste

2003 : Responsable Cuisine à l'**Auberge du Cheval Blanc** à Lembach
chez Fernand Mischler 2* au Guide Michelin

2001-2002 : Chef de cuisine à l'**Hôtel-Restaurant Zum Ochsen** à Schönwald (D)
1* au Guide Michelin et 14/20 au Gault et Millau

1999-2001 : Chef de cuisine au restaurant **La Touraine** à Saarbrücken (D)
1* au Guide Michelin et 14/20 au Gault et Millau

1998-1999 : Chef de cuisine opérationnel à l'**Hôtel Hilton** à Strasbourg
Chef de cuisine exécutif : Mr Eric Bonnamant

1995-1998 : 1^{er} Sous-Chef de cuisine au **Métropole Palace Monte Carlo** à Monaco

1989-1994 : Chef de cuisine au restaurant **L'Homme Sauvage** à Turckheim
Entrée dans tous les guides : Michelin, Gault et Millau et Pudlowski

1988-1989 : Chef de cuisine **La Vieille enseigne** 1* au guide Michelin 16/20 Gault et Millau
Mr François et Jeannine Langs

1981-1988 : Commis de cuisine, Chef de partie puis Second de cuisine
au restaurant **L'Oasis à Mandelieu-La Napoule** chez Louis Outhier
3* au Guide Michelin et 19,5/20 au Gault et Millau

1978-1981 : Apprentissage à l'**Hôtel Restaurant Le Bristol** à Strasbourg
Chez Gilbert Noesser, ancien Chef d'Emile Jung
17/20 au Gault et Millau

1981 : C.A.P. Cuisine Option A

1987 : Brevet professionnel agréé par la Chambre de Commerce et d'Industrie
pour la formation des apprentis (n° d'agrément : 15500)

1991 Brevet de maîtrise pâtissier-chocolatier-glacier-confiseur Cappa Eschau

