

## Boris Campanella

Né le 27 mars 1977 à Aix les Bains

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

---

- Mars 2010 **RESTAURANT Le 59** - (Aix les Bains)  
Propriétaire / gérant - chef de cuisine
- 2002/2009 **CHATEAU DE CANDIE** - 1 macaron Michelin - (Chambéry le Vieux)  
Chef de Cuisine (*Obtention de l'étoile au guide Michelin en 2005*)
- 2000/2002 **TROISGROS** - 3 macarons Michelin - Michel TROISGROS (Roanne)  
Second de Cuisine
- 2000 **LE BATEAU IVRE** - 2 macarons Michelin - Jean Pierre JACOB (Le Bourget du Lac)  
Chef de Partie
- 2000 **LE CHABICHOU** - 2 macarons Michelin - Michel ROCHEDY (Courchevel)  
Chef de Partie
- 1998/2000 **LAMELOISE** - 3 macarons Michelin - Jacques LAMELOISE (Chagny en Bourgogne)  
Chef de Partie tournant
- 1996/1998 **CHABRAN** - 2 macarons Michelin - Michel CHABRAN (Pont de l'Isère)  
1<sup>er</sup> commis de cuisine
- 1995/1996 **MARTINEZ** - 2 macarons Michelin - Christian WILLER (Cannes)  
2<sup>e</sup> commis de cuisine

### GUIDES SPECIALISES ET CONCOURS

---

- 2008 Participation à « **Fou/Food France** », Japon
- 2007 **Finaliste des Meilleurs Ouvriers de France**
- 2006 Elu « **Grand de Demain** » par le **Guide Gault & Millau**
- 2005 Obtention d'un **Macaron au Guide Michelin**
- 2005 Trophée du **Chef régional** décerné par le **Guide Champérad** en partenariat avec Badoit
- 2004 Participation à « **Fou/Food France** », au Plaza Athénée, organisé par Alain DUCASSE
- 2003 1<sup>er</sup> Prix du Concours National « **Meilleur Chef Espoir 2003** »  
Réservé aux Chefs de moins de 30 ans

### FORMATION

---

- 1993/1995 **BEP CAP Cuisine**  
École Hôtelière de Challes les Eaux (73)

### LANGUES

**Anglais** Niveau scolaire lu, écrit, parlé

### INFORMATIQUE

Logiciel **Word**  
Internet **Navigation**

### CENTRES D'INTÉRÊT

---

Activités pêche à la mouche, champignons