

**Boris Campanella**  
37 ans



## EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

---

- Nov. 2014 **CHEVAL BLANC – COURCHEVEL**  
**Chef Exécutif**  
- Restaurant contemporain « Le White »  
- Petits Déjeuners  
- Room service  
- Bar
- Mars 2010 **RESTAURANT Le 59 - (Aix les Bains)**  
Sept. 2014 **Chef de cuisine - Co-gérant**  
- 50 couverts restauration gastronomique  
- Vente à emporter  
- Chef à domicile  
- Cours de cuisine
- 2002/2009 **CHATEAU DE CANDIE-Hôtel\*\*\*\* de 25 chambres- 1 macaron Michelin - (Chambéry le Vieux)**  
**Chef de Cuisine (Obtention de l'étoile au guide Michelin en 2005)**  
- 70 couverts au restaurant gastronomique  
- Petits déjeuners (capacité 60 personnes)  
- Brunches, cocktails mariages et banquets jusqu'à 250 convives  
- Séminaire : déjeuners, dîners et pauses jusque 120 personnes  
- Gestion d'une équipe de 10 cuisiniers et pâtisseries  
- Promotion à Tokyo
- 2000/2002 **TROISGROS - 3 macarons Michelin - Michel TROISGROS (Roanne)**  
**Second de Cuisine**  
- 130 couverts au restaurant gastronomique  
- Gestion d'une équipe de 30 personnes  
- Promotion à Chicago
- 2000 **LE BATEAU IVRE - 2 macarons Michelin - Jean Pierre JACOB (Le Bourget du Lac)**  
**Chef de Partie**
- 1999/2000 **LE CHABICHOU - 2 macarons Michelin - Michel ROCHEDY (Courchevel)**  
**Chef de Partie**
- 1998/1999 **LAMELOISE - 3 macarons Michelin - Jacques LAMELOISE (Chagny en Bourgogne)**  
**Chef de Partie tournant**  
- Promotion à Taipei et Tel Aviv
- 1996/1998 **CHABRAN - 2 macarons Michelin - Michel CHABRAN (Pont de l'Isère)**  
**1<sup>er</sup> commis de cuisine**  
- Promotion à Singapour et Saigon
- 1995/1996 **MARTINEZ - 2 macarons Michelin - Christian WILLER (Cannes)**  
**2<sup>e</sup> commis de cuisine**

## GUIDES SPECIALISES ET CONCOURS

---

- 2015 **Finaliste des Meilleurs Ouvriers de France**
- 2008 Participation à l'opération « **Fou/Food France** », **Japon**, organisé par Alain DUCASSE
- 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 Champéard** 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**  
(Challes les Eaux)

## LANGUES

**Anglais**

## INFORMATIQUE

Logiciels : **Word, Excel**  
Web : **Navigation, messagerie**

## CENTRES D'INTÉRÊT

Rugby, pêche sportive, champignons