

CHRISTIAN ALLAIRE KÖKSCHEF



PROFIL:

Jag är utbildad kock i Lyon/Frankrike, min hemstad. Till sinnet nyfken, positiv och social. Har en lång erfarenhet av olika slags etablissemang i bland annat Frankrike, Sverige och Schweiz. Fokuserar på lokalproducerade, färska varor

Gillar:

Segling/Båtar
Veteranbilar
Bilmekanik
Resor

Har:

Körkort (franskt och svenskt)
- även för lastbil och buss
Båtkörkort hav & flod
Privat pilotlicens för flygplan

Språk:

Franska som modersmål men pratar också svenska, då jag har bott 20 år i Sverige.

Kontakt

+33 670 53 19 69

c.allaire@sfr.fr

Arbetslivserfarenheter, ett urval.

Sommarsäsongen 2023 Köksmästare Hotell "Villa Sjötorp" Ljungskile / Sverige.

Planerade 3-rättersmenyer till gästerna som främst kom från hotellet. Skapade middagar till konferenser och fester. Arbetade med produkter från lokala producenter oftast ekologiska. Använde örter och kryddor från hotellets trädgård.

Sommarsäsongen 2022 Köksmästare Restaurang Sjöboden, Kållandsö/Lidköping, Sverige

Skapade menyer utifrån råvaror från små lokala och ekologiska producenter. Fokuserade menyerna på nyfångad fisk från vänern, svenska specialiteter och franskinspirerade desserter. Organiserade bröllopsmiddagar och menyer till speciella evenemang.

Sommarsäsongen 2021 Kock Restaurang Hvita Hjorten Läckö Slott/Lidköping, Sverige

Jobbde med svenska smaker och ekologiska varor. Menyn planerades dagligen utifrån vad som levererades från de lokala producenterna. De flesta grönsaker och örter kom från slottsträdgården. Kött och fisk från trakten.

2005 - 2020 Köksmästare, delägare Restaurang Le Poisson Bleu, Chalon sur Saône Frankrike

Startade upp och drev tillsammans med min fru Helene vår restaurang i Frankrike. Fokuserade på fisk och skaldjur och jobbade med råvaror från trakten som höll hög kvalitet. Menyn innehöll franska regionala och klassiska maträtter likväl som mer innovativa.

2003 - 2005 Köksmästare, arrendator Hotell o Restaurang Floras Trädgård, Öregrund, Sverige

Vi blev kända för våra gastronomiska middagar, ofta med fisk som huvudingrediens, ackompanjerade av grönsaker från trädgården. Under vinterhalvåret anordnade vi temahelger med vinprovningar och avsmakningsmenyer.

2000 - 2002 Chef - Ansvarig för festvåningsverksamheten Junibacken, Djurgården/Stockholm.

Organiserade och skapade middagar för bröllop, födelsedagar etc för 50 till 250 personer.

Övrigt

Startade restaurang på en pråm i Stockholms skärgård (med galleri Nordens Ljus grafik).

Anordnat populära matlagningskurser.

Undervisat på kockutbildning, Stockholm

Medlem i « Pilgrimsmussel-sällskapet » i Frankrike

Arbetat med smörgåsbord och julbord på Carlhällsgård, Stockholm

Anlitad som kock på Franska ambassaden i Stockholm.

Kökschef på Stadshuskällaren i Stockholm och arbetat tillsammans med kocklandslaget för Nobelmiddagen 1996.