



Jérôme Héraud,

à la direction de l'hôtel et des cuisines du restaurant Cantemerle pour vous accueillir et vous garantir un moment de pur plaisir.

« Une cuisine de saveurs à base de produits frais de saison et notre carte des vins composée de coups de cœur, vins de producteurs, et grands crus choisis, pour vous permettre de créer de subtils accords. »

Jérôme Héraud



« Pour vous faire partager ma passion du bon produit, la majorité de ceux utilisés dans ma cuisine proviennent de fermes, Gaec, producteurs et sont d'origines contrôlées.

Les poissons et crustacés sont sauvages et j'attache une grande importance aux légumes ainsi qu'aux saisons.

Allier, combiner, dans des accords sans cesse renouvelés, les saveurs d'hier et d'aujourd'hui, les richesses de notre terroir et celles d'ailleurs, tel est l'objectif de notre nouvelle carte qui, je l'espère, vous fera voyager à la découverte de l'esprit et des parfums de ma cuisine... »

EXPÉRIENCE

- DEPUIS FÉVRIER 2008
Directeur et Chef de Cuisine de l'Hôtel-Restaurant CANTEMERLE
06140 VENCE
- DÉCEMBRE 2005 À NOVEMBRE 2007
Directeur d'Exploitation - Chef de Cuisine
Hôtel de charme*** Restaurant gastronomique
LA RÉSERVE DES GRAVES - 33600 PESSAC
LE PAVILLON DU CHÂTEAU RABA, demeure de prestige et de charme - 33400 TALENCE
- AVRIL 2004 À SEPTEMBRE 2005
Chef de Cuisine du Restaurant L'IGUANE et du BISTROT L'OLIVE DE MER, séminaires, banquets, traiteur pour les Châteaux Grands Clus Classés du Bordelais (12 cuisiniers et pâtisseries).
Création des cuisines, recrutement du personnel, mise en place et production des différentes cartes des restaurants, gestion du prime coast, ouverture et lancement de l'ensemble situé au rez-de-chaussée de l'Hôtel Quality Suites (4 étoiles). Zone hôtelière Aéroport de Mérignac - 33700 MÉRIGNAC
- MARS 2003 À MARS 2004
Chef de cuisine RESTAURANT L'IGUANE de Pierre MARTIN
33700 MÉRIGNAC (7 cuisiniers et pâtisseries).
- DÉCEMBRE 1996 À DÉCEMBRE 2002
Chef de cuisine RESTAURANT L'AUBERGE DE LA VIEILLE CHAPELLE - 33240 LUGNON et l'ILE DU CARNEY) propriétaire Jocelyne TAUDIN (6 cuisiniers et pâtisseries).
- MAI À NOVEMBRE 1996
Chef de cuisine (saison) Résidences du Château de Salles - 33700 SALLES
- SEPTEMBRE 1994 À DÉCEMBRE 1995
Chef de Cuisine HÔTEL BEST WESTERN VALMÉNIÈRE
97200 FORT DE FRANCE. Restaurant le Dôme, Restaurant le Punch.
25 cuisiniers et pâtisseries - 450 couverts par jour dont séminaires et banquets
- JUIN 1984 À OCTOBRE 1992
- Chef de cuisine HÔTEL CARLINA - 74000 SAINT GERVAIS
- Chef de cuisine HÔTEL DE FRANCE - 77700 ROZAY EN BRIE
- Second de cuisine RESTAURANT LE CRISTOLIEN - 94100 CRÉTEIL
- Chef Alain Donnard, maître cuisinier de France
- Second de cuisine RESTAURANT LES MAGNOLIAS
94000 LE PERREUX
- Commis de cuisine et chef de partie RESTAURANT LES AMBASSADEURS HÔTEL DE CRILLON - 75008 PARIS
- Chef de cuisine : J.P Bonin et J.P Biffi, maîtres cuisiniers de France

STAGES DE PERFECTIONNEMENT

- 1985 > JOËL ROBUCHON - RESTAURANT JAMIN - 75016 PARIS
- 2000 > ALAIN PASSART - L'ARPÈGE - 75007 PARIS
- 2002 > FRANCK PUTÉLAT - RESTAURANT LA BARBACCANE, HÔTEL DE LA CITÉ
11000 CARCASSONNE

CONCOURS ET PASSIONS

- EN PRÉPARATION 2009 - 2011
Concours «Un des meilleurs ouvriers de France»
Championnat de France des desserts
- 2005
Président du concours «l'Accord Parfait», Président d'honneur FRANCK PUTÉLAT, Bocuse d'Argent 2003
- 2004
VAINQUEUR DE LA COUPE DE FRANCE DES CUISINES «L'ACCORD PARFAIT»
- 2003
Demi-finaliste du concours «Un des meilleurs ouvriers de France»
- 2002
Troisième du grand concours annuel de gastronomie des vins de Cadillac et Premières côtes de Bordeaux : «l'Accord Parfait»
Demi-finaliste du Championnat de France des desserts (second à Toulouse)
- 2001
Demi-finaliste du Championnat de France des desserts (second à Mazamet)
- 2000
Demi-finaliste du concours «Un des meilleurs ouvriers de France»
Demi-finaliste du concours «Grand prix international Pierre Taittinger» (Dinar)

FORMATION

- 1984
CAP - BEP Cuisine - École hôtelière de Bordeaux - TALENCE (33)
- 1994
BTS de gestion hôtellerie-restauration (Francilienne de formation)