

THIERCELIN THIERRY

CHEF DE CUISINE

PARCOURS PROFESSIONNEL

- 1998** à ce jour
Chef de cuisine à l'hôtel LA VILLA BELROSE ****L Relais & Châteaux
1 étoile au guide Michelin (depuis 2002)
16/20 au guide GaultMillau (depuis 1999)
Boulevard des Crêtes La Grande Bastide 83580 GASSIN Tel : 0494559797
- 1997-1998** Période sans emploi à cause d'un accident de ski qui m'a immobilisé pendant douze mois.
- 1992-1997 (Nov. 92 à Février 1997)**
Chef de cuisine au Restaurant « LA FERME DE MOUGINS »
14/20 au guide GaultMillau
10, Avenue Saint Basile 06250 MOUGINS. Tel : 0493900374
- 1992 (Mar. 92 à sept. 92)**
Chef de cuisine à l'hôtel « LE TOINY » ****Luxe
Restaurant « LE GAÏAC »
Saint Barthélemy, Antilles Françaises (Création de l'établissement)
- 1990-1991 (Oct. 1990 à Déc. 1991)**
Chef de cuisine au restaurant « L'ABBAYE DE POMIER »
R.N. 201 74160 Saint Julien en Genevois
- 1988-1990 (Jan. 1988 à Juill. 1990)**
Chef de cuisine, Propriétaire du restaurant « LE JARDIN GOURMAND »
15, Rue Biscarra 06000 Nice
« Guide Michelin », « 13/20 Guide Gault & Millau »
- 1984-1987 (Mai 1984 à Nov. 1987)**
Chef de cuisine et Gérant libre du restaurant « NICE LAWN TENNIS CLUB »
5, Avenue Suzanne Lenglen 06000 Nice
- 1983-1984 (Mar. 1983 à Mar. 1984)**
Hôtel « NEGRESKO » Restaurant « LE CHANTECLERC » à Nice
avec M. Jacques MAXIMIN
« 2 Etoiles Guide Michelin », « 19.5/20 Guide Gault & Millau »
Commis entremétier puis commis poissonnier.

1982-1983 (Déc. 1982 à Mar. 1983)

Restaurant « LA GOUGOULINE » à Cagnes sur mer
Commis garde manger et tournant.

1982 (Mar. 1982 à Nov. 1982)

Restaurant « LA CÔTE D'OR » à Saulieu Chez M. Bernard LOISEAU
« 2 Etoiles Guide Michelin », « 18/20 Guide Gault & Millau »
Commis garde manger puis commis poissonnier.

1981-1982 (Mars 1981 à Fév. 1982)

SERVICE NATIONAL
Cuisinier au Mes des Sous Officiers « **Base Aéronavale de Cuers-Pierreu** » (Var)

1980 (Saison d'été)

Hôtel « BEDFORD » à Beaulieu sur Mer
Commis saucier puis responsable de la Pâtisserie.

ACTIVITES

Activités Professionnelles

Participation au livre « **LA GRANDE CUISINE DE HAUTE SAVOIE** »
En 1991. Trois recettes. Réunissant les meilleurs tables de Haute-Savoie.
Editions : Solar

Participation au livre « **LES INCONTOURNABLES DES GRANDS CHEFS** »
En 1996. Deux recettes. Présenté par M. Bernard STEPHANE
Editions: Art International Publishers

Participation au livre « **DES FRUITS ET DES FLEURS, 25 chefs cuisinent en Provence** »
En 2004. Deux recettes. Présenté par M. Jacques Gantié
Editions: Rom