



ALAIN PEGOURET
Chef de Cuisine



Né le 28 août 1966 à Cannes

Diplômes et Concours

1993 : Lauréat du "Trophée National de Cuisine et de Pâtisserie"

Juin 1989 : BEP de cuisine - juin 1986 – Cannes

Oct. 1984 à sept. 1986 : Apprentissage - Restaurant "Le Palais des Coqs"

Expériences Professionnelles

Fév. 2001 à ce jour : Chef de Cuisine - Restaurant "Laurent" 1 étoile Michelin
41, avenue Gabriel - 75008 Paris

Janv. 1997 à fév. 2001 : Chef de Cuisine - Restaurant "Le Violon d'Ingres"
Christian Constant - 135, rue Saint-Dominique 75007 Paris
Ouverture du restaurant et obtention de 2 étoiles Michelin

Août 1992 à janv. 1997 : Restaurant "Les Ambassadeurs" 2 étoiles au
Michelin - Christian Constant - Hôtel de Crillon - 10, Place de la Concorde
75008 Paris
- mars 95 à janv.97 Sous-Chef de Cuisine
- août 92 à mars 95 Chef de Partie

Mars 1990 à juillet 1992 : Chef de Partie - Restaurant "Jamin" 3 étoiles au
Michelin - Joël Robuchon - 32, rue de Longchamp 75016 Paris

Nov. 1988 à fév. 1990 : Commis de Cuisine - Restaurant "Les Célébrités" 1
étoile au Michelin - Jacques Sénéchal - Hôtel Le Nikko de Paris - 61 quai de
Grenelle 75015 Paris

Oct. 1986 à avril 1988 : Commis de Cuisine – Restaurant « Le Moulin de
Mougins » - Roger Vergé 3 étoiles au Michelin – Mougins 06370

Démonstrations de Cuisine

Depuis 1994 : Démonstrations régulières aux Ecoles Hôtelières :
- "Le Cordon Bleu" - 8 rue Léon Delhomme 75015 Paris
- "Médéric" - 75014 Paris
- "Ferrandi" - 75006 Paris

4-6 nov. 1994 : Hôtel Palace Sacher - Vienne - Autriche

Bibliographie

1995 : "La Cuisine de Christian Constant à l'Hôtel de Crillon"
Editions Michel Laffont/Ramsay - novembre 1995
- Elaboration et dressage des plats
- Rédaction des fiches recettes