



Philippe GARDETTE

Résidence Les Sorbiers
11, rue Jacques Brel
93330 Neuilly-sur-Marne

☎/Fax 01.49.44.06.92. / Portable 06.07.37.01.15.

Courriel : ph.gardette@hotmail.fr

49 ans, marié, 2 enfants



Le Cuisinier comme le Troubadour magnifie l'envie des mets

COMPÉTENCES

- ◆ Gestion de restaurants (mise en place, ouverture, comptabilité, analyses des coûts de gestion...)
- ◆ Restructuration, audit et étude de projets ; conseil à la conception, planification
- ◆ Recrutement, encadrement, gestion et formation du Personnel
- ◆ Gestion des achats et des approvisionnements, recherche fournisseurs et référencements
- ◆ Elaboration des menus, buffets, pâtisseries, cocktails et cartes
- ◆ Pratique de la cuisine gastronomique française, catalane ; spécialités de poissons, de truffes... ; cuisine bourgeoise ; connaissance de la cuisine cachere, irlandaise et de la cuisine des épices
- ◆ Connaissances, application et mise en œuvre de la méthode H.A.C.C.P.
- ◆ Formation et tutorat d'apprentis
- ◆ Confection de plats et prises de photos pour magazines et catalogues
- ◆ Passionné d'Escargots
- ◆ Création et organisation d'événements culinaires, concours ...
- ◆ Expert Culinaire Entreprise du Patrimoine Vivant

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

- 2014 **Professeur de cuisine** au Lycée Professionnel Auguste Escoffier à Eragny sur Oise (95)
Education Nationale
- 2013 **Conseiller Technique en Art Culinaire** pour le restaurant « Show Devant » à Villejuif (94)
Bistrot Créatif : Mise en place et aide à l'ouverture
- Depuis 2013 **Formateur Vacataire** pour l'Ecole des Gourmets à Paris (75)
Cuisine, Pâtisserie, CAP-BEP, BAC PRO
- Depuis 2012 **Formateur Vacataire** pour la Société Restolib' à Paris (75)
Cours de Cuisine et Pâtisserie
- 2012 **Ouverture du Comptoir de l'OCI** à Antony (92) – **Gérant**
Magasin Gastronomique, Epicerie Fine, un magasin de Chefs ouvert à tous
Produits des terroirs de France et du Monde
- 2011 **Création de PH.GARDETTE CONSEILS**
Organisations d'événements, Formations professionnelles,
Prestations de Service, Vente de marchandises
- Depuis 2011 à ce jour **Expert « confitures »** pour le label « entreprise vivante du patrimoine »
Conseiller Culinaire Confiseur – Paris (75)
Réfèrent pour le Ministère de l'Agriculture (concours national de confitures)
Concours Général Agricole – Paris (75)
Conseiller Technique en Art Culinaire, Créateur
Pour les Restaurants « Mouv ' » à Montpellier (34)
Création et mise en place du concept et des recettes, démarches administratives,
Formation HACCP

- Depuis 2010 à ce jour **Conseiller Technique en Art Culinaire**
 Pour le traiteur, boucherie et épicerie « Plaisir des Mets » - Uzos (64)
 Pour le Restaurant « Saveurs et Coïncidences » - Paris (75)
 Pour l'atelier « L'Événement Gourmet » - Paris (75)
 Pour l'École du Goût – Paris (75)
- 2010 **Conseiller Technique en Art Culinaire**
 Pour les Restaurants « Les Marmitons » - Gurcy (77) « Les Marmitons bis » - Nangis (77)
 Restructuration, formation et mise en place du personnel
- De 2009 à mars 2011 **Conseiller Technique en Art Culinaire et Directeur des Concours**
 Pour la Société Cook & Com – Paris (75) [Pistes Gourmandes, La Cuillère d'Or] - Val d'Isère (73)
- De 2008 à 2010 **Responsable Événements Culinaires et Concours Gastronomiques**
 Sociétés MEDIA EXPO et PVEFRANCE – Suresnes (92)
- De 2006 à 2012 **Responsable Événements Culinaires et Concours Gastronomiques**
 Société CODECOM – Neuilly-sur-Seine (92)
- De 2006 à 2010 **Conseiller Culinaire Exclusif : Or'Equip (13)**
 Création et mise en place des recettes « Croust'wich »
Evaluateur et Vacataire Formations et Consultant
 SPIRALE Formations Conseils (92-93)
- Depuis 2005 **Conseiller Culinaire : Sens Gourmet – Rungis (94)**
- De 2005 à 2010 **Conseiller Culinaire et Pâtisserie**
 - ALGODOAL – Paris (75)
 De 2005 à 2012 - METRO – Villeneuve-la-Garenne (92) ; Vitry (94) ; St Ouen l'Aumône (95) ; Nanterre (92) ;
 Bobigny (93) ; Albertville (73) ; Lomme (59) ; Strasbourg et Mulhouse (57) ; Nice (06) ; Ivry
 (92) ; Lyon Limonest (69) ; Nantes (44) ; Toulouse ; Paris (75) ; Cergy (95) ; Rennes (35) ;
 Bordeaux (33) ; Perpignan (66) ; Chennevières (94)
- De 2003 à 2010 **Evaluateur et Vacataire Formations**
 - GEPSA (45, 92 et 93) - AFPA (93, 75 et 77) - JMSA (60 et 77)
Consultant
 - ELECTROLUX MOLTENI ZANUSSI – Senlis (60)
 Depuis 2002 à ce jour - PACOCLEAN PACOJET PACO-CHEF– Paris (75)
Formations culinaires en maison d'arrêt – Prison – Centrale
 - organisations de démonstrations et dégustations
 - semaine du goût, fraîch'attitude
- 2003 **Formateur Cuisine – Responsable Technique Cuisine et Produits**
 BODEGON Développement (ST-JEAN DE VEDAS [34])
 Gestion de 19 restaurants (Province et Région Parisienne)
 Cuisine du Monde – Cuisine des Epices – Restructuration - Vente
- De 2002 à 2006 **Responsable Événements Culinaires**
 Société SAEM FOIRES – Corbeil-Essonnes (91)
- De 2002 à 2005 **Responsable Événements Culinaires et Concours Gastronomiques**
 Société E.SPO.COM – Nainville-les-Roches (91)
- Depuis 2001 à ce jour **Conseiller Technique en Art Culinaire / Audit**
 Ouverture de Restaurants, Laboratoires Traiteur, Ecoles de Cuisine en France et à l'étranger
 PACOJET PACOCHEF – Paris (75)

Formateur Vacataire - à l'AFPA (Formation Adulte) (77,93)
- ALTO-SHAAM (USA)
Conseiller Culinaire - GIF (Groupement des Installateurs Français)
- VORWERK THERMOMIX France
- WOODSTONE (USA)

2001 **Conseiller Culinaire**
Mise en place et ouverture du traiteur Patrick Cazajous, Traiteur
Champigny-sur-Marne (94)

De 2000 à 2010 **Conseiller et Organisateur de Show Culinaire**
Société UNILEVER – Reuil-Malmaison (92)

De 2000 à 2006 **Formateur Exclusif** : GV RESTAURATION SERVICE – Paris et Banlieue

De 2000 à 2001 **Chef Gérant** - (Equipe de 6)
Restaurant "Théâtre des Bouffes du Nord" - Paris 10ème
Cuisine Traditionnelle Spectacle – cuisine ouverte – Show Bizz

Juillet 1999 **Directeur de la Restauration / Chef des Cuisines** - (Brigade de 12)
Septembre 2000 "James Joyce" - Paris 17ème - "Kitty O'Shea's" - Paris 8ème
Cuisine Traditionnelle Irlandaise et Française

Mai - Juin 1999 **Consultant Culinaire** - (Equipe de 14)
Restaurant "Général Humbert" pour la société "Kitty O'Shea's" - Boston (USA)
Cuisine Traditionnelle Française et Irlandaise
Mise en place, ouverture, inauguration, formation de l'encadrement cuisine et salle

Mars 1998 **Chef de Cuisine Gérant** - (Equipe de 6) – Restaurant du Comité de Direction
Janvier 1999 N.M.P.P. – Société « Restafrance » - Saint-Ouen (93)
Cuisine bourgeoise (Table de Ministres) de 1 à 600 couverts

De 1994 à 1997 **Chef de Cuisine - Consultant** - (Brigade de 8)
Bistrot "Paul Bert" + "Epicierie du Bistrot" Paris 11ème
Cuisine de Bistrot Traditionnelle
Mise en place, ouverture, inauguration de l'épicerie, du bistrot et formation du Chef

Conseiller « Techniques Culinaires » - (Brigade de 8)
Restaurant "Le Jardin Extraordinaire" - Vincennes (94)
Cuisine Spectacle - Mise en place, ouverture, inauguration – Show Bizz et formation du Chef

Chef de Cuisine - (Brigade de 18)
Restaurant "Casa Sansa" - Paris 8ème
Cuisine Catalane – Restructuration puis vente de l'établissement

Chef de Cuisine - (Brigade de 6)
Restaurant "Le Saint-Amour" (16 GM) - Coignières (78)
Cuisine Gastronomique – Restructuration puis vente de l'établissement

De 1984 à 1993 **Chef de Cuisine** - (Brigade de 20)
Restaurant "La Poste" (15 GM) - Paris 9ème
Cuisine Gastronomique (show bizz) - Restaurant de Nuit

Chef des Cuisines - (Brigade de 10)
Restaurant "Elysée-Neuilly" - Neuilly-sur-Seine (92)
Cuisine Cacher Gastronomique – Restructuration et formation du personnel cuisine et salle

Chef de Cuisine - (Brigade de 5)
Restaurant "La Clef du Périgord" (15 GM) - Paris 1er
Cuisine Traditionnelle du Sud-ouest - Réorganisation - vente

Second de Cuisine - (Brigade de 6) puis **Chef de Cuisine**
Restaurant "Quai Largo" (13 GM)- Paris 16ème
(Chef Consultant : Pierre MARCHESEAU) – Cuisine Gastronomique

Chef de Partie "Sauce et Entremets"
Restaurant "Le Jardin" Hôtel Royal Monceau – Paris 8ème
(Chefs : Gabriel BISCAY, MOF et Marc BAYON)
Cuisine Gastronomique de Palace

Chef de Partie "Entremets"
Restaurant "Prunier" - Paris 1er (Chef : Mark SINGER)
Cuisine Gastronomique à base de Poissons et Fruits de Mer

Chef de Partie "Garde Manger"
Restaurant "Chiberta *" - Paris 8ème
(Chefs : Jean-Michel BEDIER et Philippe DA SILVA)
Cuisine Gastronomique à base de Truffes

1er Commis Tournant
Restaurant "Les Princes" Hôtel Georges V – Paris 8ème (Chef : Pierre LARAPIDIE)
Cuisine Gastronomique de Palace

1er Commis "Entremets, Sauce", puis Responsable "Pâtisserie"
Restaurant "Vieille Fontaine ***" Maisons-Laffitte (78)
(Chefs : François CLERC et Gilles ANGOULVENT)
Cuisine Gastronomique / Création de recettes
Ouverture des restaurants « toque et troc » - « la cloche à fromages »
Formation du personnel

2ème Commis
Restaurant "Ledoyen ***" - Paris 8ème – (Chef : Jean-Claude BOUCHERET)
Cuisine Gastronomique

FORMATION

1981-1984	C.A.P. de Cuisine (option cuisine classique) Niveau C.A.P. de Pâtisserie Ecole Jean DROUAN - Rue Médéric - Paris 17ème Apprentissage au restaurant "Ledoyen ***" (Maître d'apprentissage : Francis TROCELLIER, MOF) Carré des Champs Elysées - Paris 8ème Cuisine Gastronomique / Stage à l'Institut de Formation INFA Le Manoir de Gouvieux (60)
1992	Stage à l' ECOLE LENÔTRE ("Entremets Nouveaux n°2")
1996	Stage à l' INSTITUT DE FORMATION INFA – Nogent sur Marne (94) ("Techniques Comptables par la mise en oeuvre de l'informatique")
Depuis 2003 à 2013	Stage de Gastronomie Moléculaire à l' INSTITUT NATIONAL AGRONOMIQUE PARIS GRIGNON - Intervenant : Hervé THIS
2004	Stage BARRY CALLEBAUT FRANCE (Rendez-vous Gastronomique) Le Beurre de Cacao « MY CRYO »

SERVICE MILITAIRE

Août 1984 à Août 1985 : MARINE NATIONALE

- Chef de Cuisine à la Préfecture Maritime de BREST au service de l'Amiral CORBIER (cuisine de maison bourgeoise)
- Embarqué sur l'Escorteur d'Escadre VAUQUELIN au service du Commandant : le Capitaine de Frégate MUSSET
- Volontaire pour les missions
- Attribution de la Médaille de la Défense Nationale avec agrafe "Bâtiment de Combat"

VIE ASSOCIATIVE

- Membre de la **Marmite à Malices**
- Membre des **Cuisiniers de France**
- Membre participant des **Cuisiniers Français**
- Commandeur des **Cordons Bleus de France**
- Membre des **Disciples d'Auguste Escoffier**
- Ex-Maître Grillardin de la **Chaîne des Rôtisseurs**
- **Membre Auditeur de l'Académie Culinaire de France**
- Membre du **Club International des Toques Blanches**
- **Président Fondateur de l'Ordre Culinaire International**
- Ex-Membre de l'**Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs**
- Membre Fondateur et Administrateur de l'**A.C. de Gastronomie**
- Maître Compagnon de la **Compagnie des Toques Gourmandes**
- Membre puis Président **des Toques Françaises (de 2000 à 2007)**
- Membre actif de l'**Association des Conseillers Culinaires Français et Européens**
- Membre puis Délégué Ile-de-France de l'**Académie Nationale de Cuisine (de 1990 à 2003)**
- Président d'Honneur et Grand Ambassadeur de l'**Ordre des Maîtres Confituriers de France**
- **Président d'Honneur et Grand Ambassadeur du Panache d'Or de la Gastronomie Française**
- **Président de la Marmite d'Or, Association pour l'Orientation et le Placement des jeunes aux métiers de bouche**

DIPLÔMES ET DISTINCTIONS

- **Clef d'Or** de la ville de Poix-de-Picardie (2014)
- **Médaille d'Or** de la ville de Salouël (2014)
- **Chevalier dans l'Ordre National du Mérite 2013**
- **Médaille d'Argent** de la ville de Poix de Picardie (2013)
- **Parrain** de l'Association « Picardie's Secret » (2013)
- **Parrain** de la Confrérie de la Confiture de Piperade (2013)
- **Médaille d'Honneur de la Vie Associative** de la ville de Salies-de-Béarn (2013)
- **Médaille d'Or** de la ville de Beaupuy (2012)
- **Coupe** du Conseil Général de l'Essonne Arpajon (2011)
- **Médaille d'Or** de la ville de Salies de Béarn (2011)
- **Médaille d'Argent** de la ville d'Egreville (2010)
- **Médaille d'Argent** de la ville de Salouel (2010)
- **Chevalier de l'Ordre du Mérite Agricole 2009**
- **Médaille de Commandeur d'Honneur de la Gastronomie du Brésil** (2009)
- **Médaille d'Or des Cuisiniers Français** (2009)
- **Médaille d'Argent du Conseil de Paris** (2008)
- **Elu « Talent du Goût 2007 »** - catégorie « Chef de la Semaine du Goût 2007 »
- **Médaille de Bronze des Cuisiniers Français** (2006)
- **Meilleure Confiture « catégorie Cuisine »** au Concours des Maîtres Confituriers de France (2006)
- **Diplôme d'Honneur de la Meilleure Omelette Championnat du Monde** (2005)
- **Toque de l'année 2004** (Toques Françaises)
- **Médaille d'Or** du Panache de la Gastronomie Française (2003)
- **Toque d'Excellence 2000** (ANC)
- **Meilleur Cuisinier** au Concours National des Cuisines Régionales (1996)
- **Prix du Cru Minervois** (1989)
- **Finaliste** du Prix Minervois (1988)
- **Finaliste TROPHÉE "COQ SAINT-HONORÉ"** (1988)
- **1er Prix « Farine d'Epautre »** (1987)
- **Certificat d'Aptitude Professionnelle** (1984)
- **Diplôme d'Honneur** de la ville d'Arpajon (1982)
- **2009 : La Plus Grande Descente de Luge en Chocolat (380 m – 56 kg)**
- **2010 : Détenteur du Guinness World Records pour la Plus Longue Bûche du Monde (207,80 m)**
- **2012 : Record du Monde de la Plus Grande Confiture Artisanale (1.137 kg)** (tomate verte)

DIVERS

- ✓ **2013 / 2014 - 2012 / 2013** : Parrain de la promotion de l'Institut de Formation aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration – INFA Le Manoir (Gouvieux 60)
- ✓ Permis A et B - Permis Côtier, Fluvial
- ✓ Anglais : conversations professionnelles
- ✓ Créateur et Directeur du **Trophée « Gérard Baud »** (gâteau confiture), Beaupuy 2015
- ✓ Créateur et Directeur du **Concours « Sugar » Confiture de Fleurs et Chutney**, Paris 2014
- ✓ Créateur et Directeur du **Concours « Le Gâteau des Confituriades »** de Beaupuy 2014
- ✓ Créateur et Directeur du **Trophée « Hugues Auffray »** de Caubies-d'Andiran 2014
- ✓ Créateur et Directeur du **Challenge « Val-Lu »** 2013
- ✓ Créateur et Directeur du **Trophée « Nostradamus »** 2013
- ✓ Créateur et Directeur du **Concours « Graulain - Les Pâtes à Tartiner »** du Grau du Roi 2013
- ✓ Créateur et Directeur du **Trophée « Guillaume Tell »** de Poix de Picardie 2013
- ✓ Créateur du **Concours de Confitures** pour le Concours Général Agricole depuis 2012
- ✓ Créateur et Directeur du **Championnat du Monde de Confitures** de Beaupuy en 2012 et 2015
- ✓ Créateur du **Trophée « La Clef du Savoir »** depuis 2011
- ✓ Créateur et Directeur du **Concours National de Confitures** de Beaupuy 2011, 2013 et 2014
- ✓ Créateur et Directeur du **Championnat du Monde « La Poule au Pot d'Henri IV »** 2010
- ✓ Créateur et Directeur du **Concours « FA SI LA manger »** depuis 2010
- ✓ Créateur et Directeur du **Challenge « Marcel Fraudet (la Tarte Tatin) »** depuis 2009
- ✓ Créateur et Directeur du **Concours International Gastronomique « Cuillère d'Or » 100% Féminin** 2010 et 2011, sur une idée de Cook & Com'
- ✓ Créateur et Directeur du **Concours International « Le Disciple d'Escoffier »** 2009 et 2010
- ✓ Créateur et Directeur du **Trophée SG SENDER** depuis 2006
- ✓ Créateur et Directeur du **Concours National « Les Papilles en Fête »** 2009 et 2010
- ✓ Directeur du **Concours de la Piperadère** depuis 2012
- ✓ Directeur du **Concours International « Le Jeune Talent Escoffier »** 2009 et 2010
- ✓ Directeur du **Championnat du Monde de la Meilleure Omelette** depuis 2006
- ✓ Directeur des **Concours de Confitures de Salouël** depuis 2007 (meilleur confiturier de France)
- ✓ Directeur et Organisateur des **Concours Gastronomiques du Festival Alexandre Dumas à Villers-Cotterêts** de 2007 à 2013
- ✓ Créateur et Organisateur de « la plus grande confiture du monde » 2012
- ✓ Créateur et Organisateur de « la plus grande bûche de Noël du monde » 2010
- ✓ Créateur et Organisateur de « la plus longue descente de luge en chocolat » 2009
- ✓ Co-Organisateur du Trophée National « Francis Trocellier » 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012
- ✓ Co-Organisateur du Trophée National de Cuisine « Bernard Loiseau » 2009-2011
- ✓ Co-Organisateur du Trophée Jean Delaveyne 2002, 2003, 2004, 2005 et 2007
- ✓ Co-Organisateur du Trophée Jean-Jacques Mathou 2004, 2005 et 2007
- ✓ Co-Organisateur des Concours Gastronomiques : "Les Journées Gourmandes de Belleville sur Loire" de 2002 à 2005
- ✓ Co-Organisateur du Challenge du Chef Corvez 2007
- ✓ Coordinateur Général des Concours Internationaux Gastronomiques d'Arpajon de 2003 à 2011
- ✓ Expert à la validation de futurs professeurs de cuisine (Ministère du Travail) accrédité tous départements
- ✓ Jury professionnel, Président de Jurys d'examens (Ministère du Travail) accrédité tous départements
- ✓ Habilité par le Ministère du Travail en tant que Jury Professionnel pour « agent de loisir », « cuisinier », « agent de restauration » et « garçon et serveuse de restaurant », accrédité tous départements
- ✓ Participation à la Semaine du Goût depuis 1995 - Participation à la Fraich'Attitude depuis 2006
- ✓ Lauréat de la Semaine du Goût en tant que « Chef de l'Année du Goût » pour le concours « Les talents du goût » 2007

- ✓ Jury et Président de Jury de concours culinaires nationaux et internationaux
- ✓ Préparation des Jeunes aux concours gastronomiques nationaux et internationaux et aux MOF
- ✓ Démonstrations culinaires lors de salons professionnels, gastronomiques et salons des terroirs
- ✓ Promotion de la cuisine gastronomique française aux USA, en IRLANDE, BELGIQUE, ANGLETERRE, ITALIE, SUISSE, GRECE, TUNISIE, MAROC, ESPAGNE
- ✓ Participation à la Fête de la Gastronomie depuis 2011

- ✓ Collaboration aux Livres de l'Académie Nationale de Cuisine :
Tome I : "Traditions Régionales – Les Recettes de nos Terroirs" / Tome II : « Traditions Régionales – A la table des Académiciens »

- ✓ Auteur des Recettes du Cahier Central « La Cuisine Collective » de 2005 à 2007

- ✓ Auteur du Livret « 20 bonnes recettes des produits du marché »

- ✓ Auteur des Livrets :
« Recettes au Café » ; « Recettes Festives » ; « Recettes Vineuses » ; « Recettes au Blé » ; « Recettes Moul'Flex »

- ✓ Rédacteur du « Toque Info Magazine » (Toques Françaises) 2000, 2001, 2002, 2003, 2004 et 2005

- ✓ Collaboration aux Livres de Recettes des Toques Françaises : Tome I et Tome II

- ✓ Collaboration au Livret de Recettes « Salers »

- ✓ En cours de réalisation :
 - *un recueil de recettes des membres de l'Ordre Culinaire International
 - *un livre sur les Escargots
 - *un livre « hommage » sur la vie professionnelle de Francis TROCELIER, un des meilleurs ouvriers de France (1976)
 - *un recueil de recettes manuscrites en 3 tomes : « Recettes des Femmes » - « Recettes des Amis » - « Recettes des Grands »
 - *un recueil de recettes à thèmes pour « grandes tablées »

- ✓ Sélectionneur de recettes de cuisine pour l'ouvrage « Notre grand livre de cuisine » [France Loisirs] [Les Toques Françaises]

- ✓ Préface des ouvrages « 52 semaines de confitures insolites » et « Quatre saisons de confitures » de Francis Miot

- ✓ Ouverture en 2009 de la Boutique « Charcuterie-Traiteur » de Laurent Vallée à Lagny-sur-Marne (77)

- ✓ Ouverture en Janvier 2010 de la Boutique « Plaisir des Mets » à Uzons (64) : boucherie-charcuterie-rôtisserie-plats cuisinés-crèmerie-fruits et légumes-petite épicerie

- ✓ Ouverture en Mai 2010 du Restaurant « Saveurs et Coïncidences » à Paris (75)

- ✓ Ouverture en 2012 de la Boutique « Epicerie Fine » à Paris (75)

Décembre 2012 : Création et Ouverture d'un magasin gastronomique, épicerie fine « Le Comptoir de l'OCI » à Antony (92)

Collectionneur d'ouvrages culinaires (bibliothèque de 1600 ouvrages)
 Collectionneur de statues et personnages culinaires
 Collectionneur de tableaux et sculptures culinaires

VIE CONFRÉRIQUE

- Ambassadeur des **Confituriades**
- Chevalier de la **Brouette Gourmande**
- Commandeur du **Foie Gras des Landes**
- Compagnon de l'**Escargot de Bourgogne**
- Maître Gourmand de **France et de Navarre**
- Chevalier de la **Confrérie du Vin de Suresnes**
- Membre de la **Confrérie de l'Endive de France**
- Chevalier de la **Confrérie du Jambon de Bayonne**
- Chevalier de la **Confrérie du Camot Coston Confit**
- Confrère du **Coco de Paimpol, le Roi des Haricots**
- Dignitaire de l'**Ordre du Cassoulet de Castelnaudary**
- Chevalier d'Honneur de la **Confrérie du Clos de Clamart**
- Chevalier d'Honneur de la **Confrérie de la Bière Godefroy**
- Compagnon du **Pied de Cochon « à la Sainte-Ménéhould »**
- Chevalier de la **Confrérie de l'Authentique Pâté de Chartres**
- Compagnon de la **Confrérie des Lichonneux de la Tarte Tatin**
- Chevalier de l'**Ordre des Confituriers du Bon Accueil de Gèvres**
- Chevalier Honoris Causa de l'**Ordre des Maîtres Confituriers de France**
- Compagnon d'Honneur de la **Confrérie de la Féronne Haute de Rosny-sous-Bois**
- Membre de la **Ducale et Tastépépineuse Sénéchalerie des Gousteurs de Groseilles**
- **Grand Chancelier et Officier de Bouche à la Confrérie Gastronomique de la Marmite d'Or**
- Compagnon d'Honneur de la **Confrérie des Maîtres Brasseurs et Distillateurs de Wallonie**

MEDIAS

- **Novembre 2002** DVD : Les Toques Françaises « Trophée Jean Delaveyne »
- **Décembre 2004** DVD : UFI « Salon des Inventeurs » à la Porte de La Villette
- **Septembre 2005** DVD : Les Coulisses des Concours Gastronomiques de la Foire aux Haricots d'Arpajon
- **Mars 2006** M6 pour « MADAME LE CHEF » avec Hermance CARRO et Jean-Yves CORVEZ
- **Octobre 2006** Canal +, TF1 et France 3 pour LE GOÛT EN MAISON D'ARRÊT
DVD : La Semaine du Goût à la Maison d'Arrêt des Hauts de Seine
- **Avril 2007** France 2 avec Babette DE ROZIERES pour le TROPHEE JEAN DELAVEYNE
- **Septembre 2007** France 3 pour DES RACINES ET DES AILES : reportage de 60 min pour le « 1^{er} Challenge du Chef Corvez »
- **Octobre 2008** DVD : 25^{ème} édition du Festival des Vendanges à Suresnes (92)
- **Août 2009** Direct 8 pour « A vos Fourchettes » : la Marmite d'Or
- **Septembre 2009** DVD : 58^{èmes} Concours Internationaux Gastronomiques d'Arpajon (91)
- **Octobre 2009** DVD : Festival des Vendanges – 50 ans de jumelage à Suresnes (92)
- **Mars 2010** ARTE : Concours International du Pâté de Foie de Porc à Paris (75)
- **Mai 2010** France 3 IDF : Championnat Européen de Sculptures Florales sur Fruits et Légumes Au Château d'Auvers-sur-Oise (95)
- **Septembre 2010** France 3 et DVD : 59^{èmes} Concours Internationaux Gastronomiques d'Arpajon (91)
- **Octobre 2010** DVD : Festival des Vendanges à Suresnes (92)
- **Décembre 2010** **Guinness World Records « la plus longue bûche du monde (207,80 m) »**
TF1, France 2, France 3, Canal +, M6, Direct 8, Gulli, Arte, France 5, France 4, BFM TV, ITV ainsi que sur différents sites Internet (Dailymotion, ...)

- Septembre 2011** TF1, France 3 : la fête de la Gastronomie avec Frédéric Lefebvre, *Secrétaire d'Etat auprès du ministre de l'Economie, des Finances et de l'Industrie, chargé du Commerce, de l'Artisanat, des Petites et Moyennes Entreprises, du Tourisme, des Services, des Professions libérales et de la Consommation*
- Octobre 2011** DVD : Festival des Vendanges à Suresnes (92)
- Août 2012** DVD, QOOQ : la plus grande confiture du monde
- Septembre 2012** TELESSONNE : démonstrations et dégustations « la tomate dans tous ses états » [Foire à la Tomate de Montlhéry (91)]
- Octobre 2012** DVD : Festival des Vendanges à Suresnes (92)
- Juillet 2013** Participation à la Saison 5 de « Top Chef » sur M6 en tant que jury d'épreuve
- Août 2013** DVD : Les Confituriades de Beaupuy (47)
- Octobre 2013** DVD : Festival des Vendanges à Suresnes (92)
- Mars 2014** M6 « TOP CHEF » Saison 5 : jury sur une épreuve pour la Marmite d'Or
- Avril 2014** Cuisine TV : Salon SUGAR et Challenge « Marcel Fraudet » (Tarte Tatin)
- Septembre 2014** Cuisine + : la meilleure confiture de Beaupuy
- Décembre 2014** Canal + : la meilleure confiture de Beaupuy
- Janvier 2015** France 3 Corse : la meilleure baguette de Corse
- Février 2015** France 3 « MIDI EN France » : thème « la Normandie »

- Divers passages sur France INFO, France BLEU, EUROPE 1, RTL, Radio et TV de Val d'Isère

- Diverses citations et interviews sur L'HOTELLERIE, LE CHEF, CUISINE COLLECTIVE, CHR L'Auvergnat de Paris, HOTEL RESTO HEBDO, LA REVUE CULINAIRE, LE JOURNAL DES TOQUES BLANCHES, NEORESTAURATION, VIP, LA TOQUE MAGAZINE, LE PELERIN, LE PARISIEN, CATALOGUE DE FRANCE LOISIRS, LE JOURNAL DU PATISSIER, LA VIE, LA REPUBLIQUE DU CENTRE, 20 MINUTES, LE JOURNAL DU CENTRE, TOQUE D'OR, LE REGIONAL DE COSNE, LA VOIX DU SANCERROIS, LA REPUBLIQUE DE SEINE ET MARNE, FIGARO MAGAZINE, L'IMPARTIAL, DROME ET ARDECHE, LE COURRIER DES YVELINES, LA TRIBUNE DE GENEVE, THURIES MAGAZINE, L'ECLAIREUR DU GÂTINAIS, LE REPUBLICAIN, SUD-OUEST

- Diverses citations et articles sur différents sites Internet

