



Présentation

Ma cuisine est le fruit de mes expériences et ma passion d'élaborer des recettes à partir de produits du terroir, plein de saveurs et d'une grande qualité en respectant les saisons.

Je suis Chef cuisinier et pâtissier, avec une expérience dans des établissements de qualité et de prestiges tels que : l'Hôtel Martinez, en passant par l'Abbaye de Talloires "Relais & Châteaux" ou encore au Château de Mazan où j'étais présent lors de l'obtention de l'étoile au guide Michelin ★

Ma soif de connaissance m'a emmenée jusqu'en Corse au sein de l'Hôtel Restaurant "Le Belvédère - 1* au Guide Michelin" et au sein d'autres établissements sur l'île de Beauté.

J'ai intégré plusieurs brigades en "Relais & Châteaux" dont le "Mas des Herbes Blanches" ou encore le "Moulin de Vernegues" où mes desserts font l'unanimité !

Après quelques années dans les Caraïbes, à St Barthélémy où j'ai officié en tant que chef pâtissier et second de cuisine, j'ai été sollicité pour l'ouverture d'un établissement dans la Capitale "Les petits bateau".

De retour dans ma ville natale, je choisis de ne pas me consacrer à un seul établissement, pour faire vivre des expériences gastronomiques, lors de tables éphémères, pour faire plaisir à un maximum de papilles en proposant mes services comme Chef privé !



Contact



Chef à Domicile



@JulienCamand



06 03 65 47 38

