



Jean-Christophe KARLESKIND

*Double Médaille d'Or à la Coupe du Monde des Arts Culinaires 1998*  
*Médaille d'Or aux Olympiades des Pâtisniers 2000*

## Parcours

### **2003**

THREELAND HOTEL \*\*\*\*, Pétange - L

Chef de cuisine - consultant. Mise en place d'un système de travail, élaboration des cartes pour une brasserie et restaurant gastronomique.

Gestion des banquets jusqu'à 150 personnes.

### **2001 - 2003**

Restaurant LE GRAND CAFÉ, brasserie de luxe - Luxembourg

Chef de cuisine. Mise en place d'une organisation de travail et stabilisation d'une équipe. Effectif 10 personnes.

Capacité de 70 à 120 couverts par service.

### **2001**

GRAND HOTEL CRAVAT\*\*\*\*, Luxembourg

Chef de cuisine. Organisation de l'ouverture du restaurant gastronomique de l'hôtel.

Elaboration de la nouvelle carte et restructuration de l'équipe de cuisine.

Effectif 12 personnes.

### **1998 - 2001**

Restaurant S'KASTELE, Schiltigheim

Chef de cuisine - propriétaire. Winstub et cuisine du terroir traditionnelle et raffinée.

### **1995 - 1998**

Restaurant LA MAURESSE, Strasbourg

Chef de cuisine. Spécialité de poissons, crustacés, banc de fruits de mer.

### **1994 - 1995**

Restaurant SUZEL, Strasbourg

Chef de cuisine. Organisation de l'ouverture d'un restaurant à partir d'un salon de thé de très bonne réputation.

### **1992 - 1994**

Sté EUREST-FRANCE, Strasbourg

Second de cuisine. Maison de retraite et entreprise. Commandes, gestions des menus.

Participation à des concours internes.

### **1991 - 1992**

Sté ALSACIENNE DE RESTAURATION, Schiltigheim

Chef de cuisine, gérant. Maison de retraite. Gestion du budget et confection des menus.



Jean-Christophe KARLESKIND

*Double Médaille d'Or à la Coupe du Monde des Arts Culinaires 1998*  
*Médaille d'Or aux Olympiades des Cuisiniers 2000*

## Concours et distinctions

Finaliste du trophée culinaire national Henri HUCK 1996.  
- Classé 4ème, 3ème meilleure recette de France.

Finaliste du 45ème grand Prix Culinaire International Auguste Escoffier 1997.  
- 2ème prix pour le dessert, 2ème prix pour l'organisation du travail en cuisine.

Lauréat du Prix d'Excellence du concours de recettes régionales 1997 organisé par l'Académie Nationale de Cuisine, finaliste de la "Toque d'Or", membre de droit de l'Académie.

Médaille d'Or et médaille d'argent à FESTIGA 1998 à Colmar.  
Trophée Paul Haeberlin.

Finaliste du Trophée National du Jeune Chef de l'année, EGAST 1998.

Participation à la Coupe du Monde des Arts Culinaires pour représenter l'Alsace du 7 au 11 novembre à EXPOGAST 1998 à Luxembourg.

Double Médaille d'Or avec distinction (40 pts sur 40 pts) pour la réalisation de la Cathédrale de Strasbourg en pâte à décors, (600 heures de travail). Cuisine Artistique.  
La pièce est exposée au Centre de congrès et séminaires "Le Bischenberg" à Bischoffsheim.

Participation au Salon Mondial IGEHO pour représenter la France du 19 au 24 novembre 1999 à Bâle. Médaille d'Or pour la même Cathédrale de Strasbourg.

Participation aux sélections du concours "Un des Meilleurs Ouvriers de France" 2000.

Participation aux IKA Olympiades des Cuisiniers pour représenter la France du 22 au 26 octobre à INOGA 2000 à Erfurt en Allemagne.

Médaille d'Or de Cuisine Artistique 2000 pour la réalisation du Château de Chambord en pâte à décors, (800 heures de travail). La pièce est exposée au Musée du Pain à Séléstat.

Inscription aux sélections du concours "Un des Meilleurs Ouvriers de France" session 2005/2007.

Membre de la Fraternelle des Cuisiniers et des Métiers de la Bouche.

Membre des Toques Blanches Internationales.

Démonstrateur depuis plus de 10 ans sur le forum culinaire du Gaz de Strasbourg à la foire Européenne de Septembre.