

Patrick Loustalot-Barbé

Un parcours d'artisan de saveurs

Mes domaines d'actions et de compétences

Production, création et fabrication en cuisine et pâtisserie
Encadrement et management d'une équipe
18 années d'expérience de chef d'entreprise
Formation et démonstration
Pratique de la Cuisine et du Service en salle
Elaboration de cartes et menus
Travail et décors en sucre
Connaissances approfondies du Thé (Origine, Caractéristiques et Infusion)

Une expérience professionnelle choisie

TEAthétcha - Paris

Depuis Octobre 2010 et toujours d'actualité

Créateur, gérant et chef

Salon de Thé / Vente de thés en vrac et de vaisselle autour du thé

L'ARTISAN DE SAVEURS - Paris

Octobre 1998 à Octobre 2008

Créateur, gérant et chef

Restaurant / Brunch / Salon de Thé / Cours de pâtisserie

LE CLOS LONGCHAMP - Paris

Janvier 1992 à Janvier 1998

Chef pâtissier

Restaurant gastronomique de l'Hôtel Méridien

17/20 Gault et Millau, 2 étoiles Michelin

LE DIVELLEC - Paris

Février 1989 à Décembre 1991

Chef pâtissier

18/20 Gault et Millau, 2 étoiles Michelin

ROYAL CLUB EVIAN - Evian

Février à décembre 1988

Chef pâtissier d'une brigade de 12 personnes

Restaurant Le Café Royal, restaurant diététique La Rotonde, La Toque Royale, Chalet du Golf 17/20

Gault et Millau, 2 étoiles Michelin

LA TOURAINE / DALLAS Associates - Dallas / USA

Novembre 1986 à novembre 1987

Chef pâtissier, traiteur, cours de pâtisserie

Restaurant la Touraine ****, la Crêpe, Village Bakery, La petite Madeleine, Gourmet catering

GRAND HOTEL ** Dinard**

Saison été 1986

Chef pâtissier



LE CHABICHOU * Courchevel**

Saison hiver 1985/1986

Pâtissier

16/20 Gault et Millau, 2 étoiles Michelin, Clé d'Or 1986

GRAND HOTEL ** Dinard**

Saison été 1985

Chef pâtissier

RUNDLES RESTAURANT ** Stratford / CANADA**

Mai à octobre 1984

Chef pâtissier, cours de pâtisserie

Restaurant gastronomique de Théâtre

HOTEL ZENITH ** Luxe - Courchevel**

Saison hiver 1983/1984

Chef pâtissier

HOTEL ROYAL ** Luxe - Deauville**

Saison été 1983

Chef garde-manger

BISTRO DE LA GARE - Paris

Intersaison 1982/1983

Sous-chef de cuisine adjoint

BISTRO ROMAIN - Paris

Intersaison 1982/1983

Sous-chef de cuisine adjoint

HOTEL MERCURE * Courchevel**

Saison hiver 1980/1981

Pâtissier

HOTEL ROYAL ** La Baule**

Saison été 1980 - Commis pâtissier

Saison été 1979 - Stagiaire Cuisine

Saison été 1978 - Stagiaire Restaurant

Formation et récompenses

- 1980** Brevet de Technicien Hôtelier Cuisine - Ecole Hôtelière de Paris Médéric
Certificat d'Aptitude Professionnelle Cuisine (mention anglais) - Ecole Hôtelière de Paris Médéric
Certificat d'Aptitude Professionnelle Restaurant - Ecole Hôtelière de Paris Médéric
Brevet d'aptitude à la dégustation - Institut Technique du vin de Nantes
Coupe CEDUS - Finaliste du championnat de France de Dessert - Catégorie Junior/Lycée
- 1984** Ecole LENOTRE - Stage de perfectionnement - Travail du sucre tiré et coulé
- 1986** Concours National "LE RAMEAU D'OLIVIER" - 2ème Prix - Sous les auspices de la commission des Communautés Européennes et le patronage de la Mutuelle des Cuisiniers de France
Concours Régional Gastronomique - 1er Prix - Organisé par la Société Pomologique du Berry et l'Académie Nationale de Cuisine
Trophée COINTREAU - 2ème Prix - Organisé lors du 1er Festival International Auguste Escoffier, sous le patronage de Mr. Chirac
- 1988** Académie Nationale de Cuisine - Grand Prix d'Excellence et finaliste de la TOQUE D'OR
- 1989** Académie Nationale de Cuisine - Grand Prix d'Honneur

- 1990** Coupe CEDUS - Finaliste du championnat de FRANCE de DESSERT - Catégorie professionnelle
- 1991** BELLOUET CONSEIL - Ecole de perfectionnement - Stage de sucre soufflé
IIIème Grand Prix du Dessert CANDEREL - Finaliste - Sous la présidence de Gaston LENOTRE
XIXème Grand Prix MANDARINE NAPOLEON - Vème Grand Prix International de Pâtisserie -Finaliste
- 1992** Festival gastronomique "Bonjour la France" - Méridien LE CAIRE (Egypte) - Démonstration de pâtisserie et dîners de Gala
Journées du goût - Sensibilisation et démonstration aux élèves d'Ecole Primaire sur les différents goûts : sucré, salé, acide, amer
XXème Grand Prix MANDARINE NAPOLEON - VIème Grand Prix International de pâtisserie - 2ème Prix
Académie Nationale de cuisine - Grand Prix d'Excellence et 2ème Prix de la TOQUE D'OR
- 1993** Participation au stage et séminaire sur le Management - "Conduite des hommes et des équipes"
Journées du goût - Animation d'une classe de CM 1 - Exposé sur les saveurs et le goût
XXIème Grand Prix MANDARINE NAPOLEON - VIIème Grand Prix International de pâtisserie - Finaliste
Académie Nationale de Cuisine - Grand Prix d'Excellence
Lauréat des Cuillères d'Argent de l'Académie des Glaces
- 1994** Membre du jury lors de la finale du Championnat de France du Dessert à Nice (dégustation et présentation des desserts présentés par la catégorie professionnelle)
Participation à un séminaire sur "La maîtrise de l'hygiène pour garantir la qualité"
- 1995** 20 pages de desserts et couverture du magazine "Cuisiner" spécial fêtes de fin d'année
- 1996** Cité dans le guide national Gault et Millau : " excellents desserts de Patrick Loustalot Barbé, dont un mémorable blanc-manger au lait de coco"
Divers articles et citations ces trois dernières années, dans le magazine "Le Chef" sur les thèmes suivants : le miel, le pâtissier du mois et sa carte, le travail du sucre et du pastillage
Journée du goût - Exposé, initiation et découverte du goût à une classe de CM 1 - Les saveurs en pâtisserie
- 1997** Journée du goût - Leçon de goût, découvertes ludiques des saveurs et de l'utilisation des 5 sens, classe de CM2
Membre de l'association "Arts et Desserts"
Obtention du "Passeport Entreprendre" de la CCIP pour un projet d'ouverture de restaurant-salon de thé
- 1998** Stage d'introduction à la création d'entreprise - NEGOCIA, centre de formation de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Paris
Création et ouverture du restaurant/salon de thé L'Artisan de Saveurs à Paris
- De 1998 à 2008** L'Artisan de Saveurs a été successivement :
Meilleur salon de thé de l'année
Meilleurs brunchs parisiens
Théière d'or 2000 / Paris
Palme de l'originalité pour ses chocolats chauds
Théière d'or 2002 / France
Meilleure carte de thés de Paris 2005 / 2006
Meilleurs macarons de Paris 2005 ...
- 2009** Atelier des Arts du Sucre / STEPHANE KLEIN - Ecole de perfectionnement - Stage IKEBANA - sucre tiré
Ecriture d'un livre sur L'Artisan de Saveurs, ses dix années d'aventure, anecdotes et créations culinaires...
- 2010** Création et ouverture de TEAthétcha, Le Comptoir de L'Artisan de Saveurs à Paris (Salon de thé, ventes de thés en vrac et de vaisselle autour du thé)