

## MICHELE VALSANIA

### FORMATION

**1990 Baccalauréat Technique  
Hôtelier, G. Colombatto (Torino),  
spécialisé en cuisine, 1990.**

2023 UMIH:  
permis de former  
(pour maître d'apprentissage)

2020 UMIH:  
formation Haccp

2015 Edx Certification Verifiable :  
Science & Cooking, From Haute  
Cuisine to Soft Matter Science

2012 Cours de Pâtisserie avec  
Roberto Lestani, champion du  
monde de la pâtisserie

1994 Stage au Danemark:  
Restaurationen, Copenhagen  
(étoile Michelin en 1995/1996)

1994 Faculté des lettres et  
philosophie pour obtenir une  
licence en philosophie (2 ans  
d'études)

### PROFIL PROFESSIONNEL

Forte de plus de 30 ans d'expérience en restauration, j'ai développé une expertise approfondie dans la création de menus, la gestion de cuisine et l'innovation culinaire. Reconnue pour ma créativité et ma capacité à maintenir des normes de qualité élevées, j'ai dirigé des équipes culinaires dans divers établissements, garantissant une satisfaction client maximale.

### PARCOURS PROFESSIONNEL

#### ***Chef de cuisine***

#### ***(assimilé cadre)***

#### ***Bistro du Clos, Le Rouret***

Depuis juillet 2018 jusqu'à août 2024

J'ai dirigé la cuisine de ce restaurant depuis juin 2019, après une période d'adaptation, liée à la connaissance de la langue française.

Le Bistro du Clos fait partie du circuit des Maîtres Restaurateurs et il est signalé par les guides Michelin et Gault et Millau, le volume de couvert varie entre 160 par jour l'hiver et 250 par jour l'été.

Organisation du travail d'une brigade de 6-8 personnes, en veillant à la conception de la carte et du menu du jour.

Formation du personnel de cuisine, et des apprentis cuisiniers, aux techniques culinaires et aux recettes afin de développer les compétences et l'autonomie de tous.

J'ai géré aussi la formation de nombreux stagiaires de différentes nationalités.

J'ai amélioré la rentabilité du restaurant avec une gestion efficace des ratios, tout en gardant la qualité des produits utilisés et les bonnes pratiques de cuisine.

#### ***Chef de cuisine***

#### ***Ristorante Capriccioli, Torino – Italie***

Depuis octobre 2016 jusqu'à juillet 2018

Dans ce restaurant gastronomique, spécialisé en cuisine fruits de mer et poisson, j'ai travaillé aux côtés du propriétaire, en améliorant le niveau de qualité de la cuisine. Le restaurant figure dans la guide Michelin, a reçu la reconnaissance d'un Chapeau dans la guide L'Espresso 2018 (généralement donné aux restaurants avec une étoile Michelin), il a reçu plusieurs critiques positives sur les journaux

---

## LANGUES

Français - Courant

Anglais - Courant

Italien - Langue maternelle

## RÉFÉRENCES

Références disponibles sur demande.

## COMPÉTENCES

Création culinaire

Création de menus

Élaboration de budgets

Techniques de préparation des aliments

Polyvalence

Sens de l'organisation

Planification de la production

Cuisine internationale, française et italienne

Pâtisserie

Cuisine sans gluten

Évaluations de données

HACCP

La Stampa et La Repubblica et est rentré à faire partie de « La Guida dei Cento » (meilleures restaurants de Turin). On a aussi augmenté durant cette période le chiffre d'affaires.

### *Sous chef*

#### ***Ristorante Gardenia\*, Caluso (TO) - Italie***

Depuis mai 2010 jusqu'à juillet 2016

Création des menus en collaboration avec le chef.

Recherche et création de nouveaux plats et desserts en faisant très attention aux solutions techniques et à l'organisation du service.

Supervision des chefs de partie.

Contrôle des ratios.

Monitoring du plan HACCP.

Le restaurant Gardenia\* est un restaurant étoilé, il figure dans le guide Michelin. Durant les années 2013-2016, plusieurs articles ont été écrits à son sujet : Grande Cucina e Wine, Italia Squisita, Viaggiatore Gourmet. Le restaurant a aussi amélioré son score dans les guides.

### *Executive chef*

#### ***Restaurant Le Coq au vin, Hotel Chalet Eden\*\*\*\****

##### ***La Thuile (AO) - Italie***

décembre 2005 - septembre 2009

Responsable du personnel des cuisines

Sélection des fournisseurs, gestion des achats, contrôle des coûts

Création des menus pour l'hôtel et le restaurant (45 couverts + 25 couverts)

Responsable de la pâtisserie.

Le restaurant a été recensé par le guide L'Espresso et le guide de Paolo Massobrio "Il golosario", durant les années où j'ai dirigé la cuisine. Il a reçu plusieurs critiques positives sur la revue "l'Accademia della cucina italiana" mais aussi dans d'autres revues. Le restaurant a été recensé par "Viaggiatore Gourmet ([www.altissimoceto.it](http://www.altissimoceto.it)).

J'ai travaillé exclusivement avec des produits biologiques en suivant deux lignes, une plus créative et l'autre liée au terroir.

L'entière production de pain, de pâtes fraîches, poissons et viandes marinées et fumées, de la pâtisserie et des glaces, était préparée directement dans les cuisines.

Durant l'été 2007 et l'été 2008, à cause des rénovations de l'hôtel, j'ai travaillé comme chef de partie au Restaurant Gardenia de Caluso.

---

***Chef et propriétaire***  
***Ristorante La Baita, Viù (TO)***

1997-2004

Gestion du restaurant.

Il a été recensé par le Guide des Restaurants du Gambero Rosso et par d'autres guides. Ces années ont servi à développer mes connaissances du point de vue de la recherche gastronomique et du terroir et de la gestion commerciale.

---

LIENS

Instagram Bistro du Clos:

[Le Bistro Du Clos \(@le\\_bistro\\_du\\_clos\) • Instagram photos and videos](#)

Blog de cuisine:

<https://www.cookcodechange.com/MicheleValsania>

Ristorante Capriccioli

[https://torino.repubblica.it/cronaca/2017/08/02/news/il\\_gusto\\_del\\_mare\\_a\\_torino\\_e\\_nei\\_piatti\\_di\\_capriccioli\\_il\\_regno\\_del\\_miglior\\_pesce-172174766/](https://torino.repubblica.it/cronaca/2017/08/02/news/il_gusto_del_mare_a_torino_e_nei_piatti_di_capriccioli_il_regno_del_miglior_pesce-172174766/)

Hotel Chalet Eden:

<https://www.altissimoceto.it/2009/09/26/chalet-eden-la-thuile-ao-patron-famiglia-jacquemod-chef-michele-valsania/>