

Mon parcours

DAVID TARNOWSKI

Né dans la région lyonnaise à Vaux-en-Velin le 23 juillet 1975

Formations professionnelles :

1990-1993 CAP de cuisine.
BEP Hôtellerie –Restauration.
Formation Traiteur.

École Hôtelière LEP **Hélène Boucher** – Vénissieux.

Vacances d'été scolaires 1991 Emploi cuisinier / 2 mois / Camping Argelès sur mer.
Vacances d'été scolaires 1992 Emploi cuisinier / 2 mois / Bouchon Lyonnais à Lyon.

Stages 1993 Traiteur **Sassolas** à Caluire et Cuire.
Traiteur **Jean Paul Pignol** à Lyon.

Différents autres extras.

Expériences professionnelles :

Depuis sortie de l'école **Séjours aux U.S.A.**

De Juin 1995 à Déc. 1995 Restaurant d'un quartier de Nice, seul en cuisine et à la plonge / changement de carte.

De Déc. 1995 à Fév. 1997 1^{er} commis de cuisine au **Restaurant l'Arc en ciel** à Lyon; Chef : **Christian Lherm.**
(1* Michelin) Hôtel Pullman.

De Fév. 1997 à Nov. 1997 1^{er} commis de cuisine au **Restaurant La Palme d'Or** à Cannes ; Chefs : **Christian Willer et Jean Yves Leurenguer.**
(2* Michelin) Hôtel Martinez.

De Déc. 1997 à Fév. 1999 1^{er} commis de cuisine au **Restaurant Le Chantecler** à Nice ; Chef : **Alain Llorca.**
(2* Michelin) Hôtel Negresco.

De Mars 1999 à Oct. 1999 ½ chef de partie au **Restaurant La Terrasse** à Juan les Pins ; Chef : **Christian Morisset.**
(2* Michelin) Hôtel Juana.

De Oct. 1999 à Mai 2000 Extras à **la Bastide st Antoine** à Grasse, Chef : **Jacques Chibois.**
(2* Michelin)

De Oct. 1999 à Mai 2000 Extras à **La maison de Jacques Maximin** à Vence, Chef : **Jacques Maximin.**
(2* Michelin)

Extras : **Yacht Club de Monaco / Sofitel Hôtels Cannes / Maxim's Pierre Cardin Monte Carlo / Royal Hôtel Casino / Eden Casino / Château Clark Edmond de Rothschild.**

De Mai 2000 à Oct. 2000 2^{ème} second de cuisine au **Restaurant Bar et Bœuf** à Monte Carlo : Chef : **Alain Ducasse** / Sylvain Etiévant et Pascal Bardet.
(1* Michelin) **Sporting d'été** / SBM

De Nov.2000 à Sept. 2001 Chef de partie au **Restaurant Louis XV** à Monte-Carlo ; chefs : **Alain Ducasse / Franck Cerutti.**
(3* Michelin) Hôtel de Paris / SBM.

De Sept. 2001 à Mai 2002 **Chef de cuisine à 26 Ans** pour l'ouverture du **Restaurant l'Avenue** à Nice.
Groupe Dalton.

De Mai 2002 au 31 Août 2006 **Chef de cuisine à 27 Ans** pour l'ouverture du **Restaurant JAAN. Hôtel Raffles Le Montreux Palace** à Montreux.
Obtention d'1 étoile Michelin le 5 décembre 2003 (15 mois d'ouverture).

- De Sept. 2006 à Sept. 2007
- Mise en place du **Restaurant Le Montagne** à Chardonne.
(Concept Automne / Hiver, Printemps / Eté).
 - Agencement / conception de toute la cuisine, l'office, sous sols en collaboration avec les cuisinistes professionnels : **Ginox.**
 - Conception d'une double décoration d'intérieur / aménagement, choix du mobilier, conception sur mesure des tables et des chaises etc...et certains autres éléments.
 - Idée / création du site internet.
 - Choix de tout le matériel en besoin de l'activité.
- Le 28 Septembre 2007
- **Ouverture /** lancement du Restaurant Le Montagne.
- Janvier 2009
- **Découverte** de l'année Gault et Millau et **15/20.**
- Juin 2010
- **Membre des Jeunes Restaurateurs d'Europe.**
- Janvier 2011
- **Obtention d'une étoile Michelin.**
 - **Promotion à 16/20 au Gault et Millau.**
- Février 2012
- Mise en place d'une troisième décoration d'intérieur pour La St-Valentin et la fête des Mères.
- Janvier 2013
- **Promotion à 17/20 au Gault et Millau.**
 - **Promu Romand 2013.**
- Mai 2013
- **Membre de l'Académie culinaire de France /Antenne suisse.**