

## **Jean-Philippe Cloutier**

Sa passion pour la cuisine et l'art de la gestion de restaurant a pris forme lors de ses années d'études à l'école hôtelière de l'Outaouais et à l'ITHQ

Son voyage culinaire l'a conduit dans des restaurants des plus renommés à l'échelle internationale. Parmi ceux-ci figurent des établissements emblématiques tels que: Noma à Copenhague, meilleur restaurant au monde (2010, 2011, 2012, 2014, 2021) Eleven Madison Park à New York, meilleur restaurant au monde (2018) Atelier Crenn à San Francisco (dirigé par la meilleure femme chef au monde - 2018) Fortaleza Do Guincho au Portugal, Toqué à Montréal, Bouillon Bilk à Montréal, Beckta à Ottawa, Atelier à Ottawa

L'engagement de Jean-Philippe dans l'industrie de la gastronomie a été mis en lumière par sa participation à deux éditions de la compétition internationale San Pellegrino Young Chef, où il s'est hissé parmi les 10 meilleurs jeunes chefs du Canada. Il a également fait ses preuves en tant que grand gagnant de l'émission "Le Restaurant" Saison 2, une compétition féroce, qui a mis à l'épreuve ses compétences culinaires et sa détermination. Ces expériences ont façonné son approche de la cuisine et de la gestion de restaurants.

Forts de ses compétences et de son amour pour la gastronomie, le chef a fait le choix audacieux de lancer sa propre entreprise en tant que chef privé et consultant culinaire. En outre, en tant que consultant, il met en œuvre son expertise pour développer et concevoir de nouveaux projets et concepts de restaurants innovants. L'invitation de Jean-Philippe à partager son savoir-faire se traduit par une expérience culinaire inoubliable, offrant aux convives la possibilité de déguster un menu dégustation inspiré de ses expériences à travers le monde.

Avec un engagement absolu envers l'excellence, Jean-Philippe Cloutier incarne l'art de la cuisine et de la gestion de restaurant à son plus haut niveau, une expérience qui promet d'émerveiller les sens et de satisfaire les palais les plus exigeants.