

ARNAUD MARCHAND
 Chef, Chroniqueur, Conférencier

UDA : 132 405
 LANGUE(S) : Français

TÉLÉVISION

2015-17à21	<i>Salut, Bonjour ! Week-end</i>	Chroniqueur	TVA
2020	<i>5 Chefs dans ma cuisine</i>	Chef	Radio-Canada
2017	<i>Indice UV</i>	Chef invité	Radio-Canada
2017	<i>Marina Orsini</i>	Chef invité	Radio-Canada
2016	<i>Le shore lunch</i>	Chef maison	RDS
2015	<i>Chef à l'oreille</i>	Invité	Radio-Canada
2015	<i>Boire</i>	Invité	TVA
2015	<i>À couteaux tirés</i>	Invité	CASA
2014	<i>L'Épicerie</i>	Chef invité	Radio-Canada
2011-2013	<i>Saveur d'été</i>	Chef invité	Télémaq Québec
2012	<i>Des kiviis et des hommes</i>	Chef invité	Radio-Canada
2010	<i>Les Chefs</i>	Participant et finaliste, 1 ^e édition	Radio-Canada

PUBLICATION

2016	Vedette de l'heure	Le Devoir
2016	Vedette de l'heure	Hôtellerie Jobs
2016	Reportage	Magazine 1608
2015	Mention	Québec Express
2015	Mention	L'Actualité Alimentaire
2015	Mention	Association des Restaurateurs du Québec
2015	Mention	Journal de Québec
2013-2014	Mention	La Presse
2013-2016	Mentions	Guide Cellier, Guide Chic, Guide Debeur
2012-2015	Guide Restos	Le Voir
2012-2015	Mention	Les Foodies/Sparkles and Freckles, Dans votre cuisine, Curiosité et gourmand
2013	Guide des restaurants	En Route Air Canada
2012	Mention	Le Devoir
2012	Collaborateur	Livre « Saveur boréales : la cuisine nordique du Québec »
2011-2014	Mentions	Le Soleil

LIVRES

2016	La cuisine Boréale (version française et anglaise)	Les Éditions de l'homme
------	--	-------------------------

FORMATION

2015	Stage de 5 jours dans les Cuisines de Michel Bras – 2 ^e au Guide Michelin, Toya, Japon
2014	Formation sous-vide CRÉA avec Bruno Gousseault et Gérard Bertholon
1999- 2000	Baccalauréat Professionnel Option Cuisine - Lycée professionnel du haut Forez, Verrières en Forez, France
1992-1998	BEP/CAP Option Cuisine - Lycée professionnel du haut Forez, Verrières en Forez, France

RESTAURATION/EXPÉRIENCE

2019-20	Chef – Restaurant Les Botanistes	Québec, Canada
2017	Chef invité Bordeaux S.O Good – Festival de la Gastronomie et de l'art de vivre	Bordeaux, France
2017	Chef invité Master Classes AEG-BÜHNE Boréal cuisine – Chef-Sache Avant garde Cuisine Festival	Allemagne
2017	Chef invité Croisière thématique : Inspirations gastronomiques CTMA	Montréal – Îles de la Madeleine
2011- 2017	Chef Exécutif Président - Restaurant Chez Boulay, Bistro Boréal, Hôtel Victoria	Québec, Canada
2010- 2011	Chef de cuisine et responsable de la restauration - GESTEV à la Baie de Beauport	Québec, Canada
2009- 2010	1 ^e cuisinier – Chef Marie-Chantal LEPAGE - Hôtel Le Château Bonne Entente, LHW	Québec, Canada
2008- 2009	Second de cuisine – Chef Stéphane LAVIGNE - Hôtel de charme Les Airelles, LHW	Courchevel, France
2008	Secon de cuisine – Chef Jean-Marc BANZO - Restaurant La Villa Madie (1 Étoile au Guide Michelin)	Cassis, France
2007- 2008	Second de cuisine – Chef Stéphane LAVIGNE - Hôtel de charme Les Airelles, LHW	Courchevel, France
2007	Chef de Partie, Viande – Chef Georges PELLICIER - Hôtel La Voile d'Or, Luxe	St-Jean Cap Ferrat, France

2006- 2007	Second de cuisine – Chef Stéphane LAVIGNE - Hôtel de charme Les Airelles, LHW	Courchevel, France
2006	Second de cuisine – Chef Pascal NOYON - Hôtel Le Cottage	Talloires, France
2005- 2006	Chef de Partie – Chef Yvan LEBRUN - Restaurant L'Initial- Relais Gourmand	Québec
2004- 2005	Chef de Partie & Second de cuisine - Hôtel le Kandahar, Restaurant La Taverne d'Alsace	Val d'Isère, France
2004	Chef de Partie, Poisson – Chef Stéphane LAVIGNE - Hôtel Le Cottage	Talloires, France
2003- 2004	Chef de Partie, Viande – Chef Michel RENAUD - Hôtel de charme Les Airelles, LHW	Courchevel, France
2003	Chef de Partie Viande & Poisson – Chef Philippe DEBIZE, Hôtel Le Roi Théodore, Restaurant Le Regina, Porte-Vecchio	Corse
2002-2003	Chef de Partie, Viande – Chef René SOREL - Hôtel Brussel's, Restaurant Le Saloon	Val d'Isère, France
2002	Demi Chef de Partie – Chef Frank LAMACHE - Hôtel Bora Bora Lagoon Resort, LHW	Vaitape, Polynésie Française
2001-2002	Demi Chef de Partie Viande – Chef Michel RENAUD - Hôtel de charme Les Airelles, LHW	Courchevel, France

CONCOURS ET RECONNAISSANCE

2016	Jeune personnalité d’Affaire 2016 secteur Tourisme, restauration et hébergement (JCCQ)
2016	Finaliste Fidèles, secteur Service-petite entreprise (CCIQ)
2016	Chef de l’année National par la société des Chefs et Pâtisseries du Québec
2016	Prix Inspire de la JCCQ, top 20 des jeunes entrepreneurs de la capitale
2016	Peix Relève du CTAQ qui consiste à récompenser la relève et les prochains leaders de la grande industrie de la transformation alimentaire
2015	Prix Chapeau Jeunes Restaurateurs par l’Association des Restaurateurs du Québec
2015	Prix Chef de l’année, région de Québec, par la Société des Chefs et Pâtisseries du Québec
2010	Deuxième place – « Les Chefs » saison 1 – Radio-Canada

AUTRES IMPLICATIONS

2018	Ambassadeur pour les produits de l’érable
2015	Lancement de sa gamme de produits boréaux MQparAM
2015-2016	Deuil Jeunesse, levée de fond au bistro en court
2015	Donner à l’encan, souper chef à domicile dans le cadre du Cocktail Dinatoire annuel de Jeunes Musiciens du Monde
2015	Movember, remis à la Fondation Colorectal lors d’une levée de fond au bistro
2015	Cancer du sein, levée de fond au bistro
2015	Opération Enfants Soleil, levée de fond au bistro
2014	Ambassadeur pour Aliments Québec
2014	Ambassadeur pour la marque Simard Cuisine et Salle de bains
2014	Grand Fondo
2014	Le Boucle Pierre Lavoie
2014	Leucan défi Tête Rasée, remise de 2403\$
2013	Movember, remise de 1500\$ à la fondation
2014	Créateur du Jardin Urbain Boréal sur le toit du Manoir Victoria
2013	Implication envers l’Institut Universitaire en Santé Mentale de Québec
2013	Implication au sein de l’École Hôtelière de la Capitale, conférencier et enseignant
2013	Parmi les 20 chefs impliqués dans le livre 100 bouchées festives, projet de La Tablee des Chefs
2012	Participation au projet de livre Saveurs Boréales : La cuisine nordique du Québec, ouvrage qui met en valeur les produits du garde-manger boréal
2012	Les Marmitons Québec