

Benoit LOUVIGNY

Consultant Indépendant spécialisé en chocolaterie et confiserie.
Mobilité Internationale



Né en France. Nationalité : Française

Adresse : LUXEMBOURG

Site web www.chocolat.consulting

Expériences Professionnelles:

- 01/2018** **Consultant Indépendant à « Louvigny Consulting », spécialisé en chocolaterie et confiserie.**
-Conseil en entreprise, Equilibrage de recettes, Mise en place de gamme de produits, Démonstration et Formation.
- 2015** **Membre de l'association « Tradition Gourmande »** www.tradition-gourmande.com
- 08/2008** **Gérant/fondateur de « LOUVIGNY Chocolatier et Biscuits », boutique à Angers (49)**
-Fabrication Artisanale de chocolats hauts de gamme et vente.
-Encadrement, recrutement, développement, création, production, vente, packaging, marketing...
-Export Japon et Autriche .
- 09/2006** **Chef pâtissier au restaurant gastronomique le « Jacques-coeur », à Bourges (18) (chef de cuisine:Christophe Autérioux)**
-Mis au point de la carte des desserts, Organisation et Production des pâtisseries et desserts.
- 02/2005** **Formateur/ Démonstrateur à l'Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie (E.N.S.P.) à Yssingaux (43)**
-Formation et démonstration en France (en entreprise et au sein de l'école) et à l'étranger (Moscou, Séoul, Tokyo, Osaka).
-Mis au point de produits de Pâtisserie, Chocolaterie à la demande du client (entreprise artisanale) et pour des formations de perfectionnement en France et l'étranger, en collaboration avec le pôle d'innovation pâtissier français.
- 08/2003** **Chef pâtissier et poste Recherche et Développement chez « Pierre Marcolini », à Bruxelles**
-Mis au point de la carte pâtissier, biscuit et décor, en collaboration avec le chef exécutif.
-Production, organisation et encadrement (8 à 10 pers) en pâtisserie. (Distribution dans 9 magasins en Belgique).
- 06/2001** Ouvrier responsable de postes entremets, crèmes et tartes fruits frais et commandes matières Premières à la Maison Chevallot, chez Patrick Chevallot M.O.F. Pâtissier à Val d'Isère (73).
- 10/2000** Ouvrier pâtissier à la pâtisserie "Milady" chez M. André Rosset M.O.F. Chocolatier à Grenoble (38).
- 1998/2000** Ouvrier pâtissier à la "Halte Saint-Jean" chez M. Sassier à Saumur (49).
- 1997** 1/2 chef de partie pâtisserie à l'hôtel ****L, "Le Meurice" à Paris, 1 étoile Michelin (chef pâtissier : James Berthier).

Formations:

- 2000 Brevet de Maîtrise pâtisserie.
1997 C.A.P. pâtissier (Avec M. MOREAU: MOF boulanger).
1996 BAC professionnel production culinaire (mention bien).
1995 C.A.P. restaurant.
1994 B.E.P. et C.A.P. cuisine

Concours:

- 2018** Participation à la finale d'« Un des Meilleurs Ouvriers de France » Classe Chocolatier-Confiseur.
2015 1^{er} Prix Trophée Bruno Le Derf – Pièce artistique Chocolat et dégustation Chocolat.
2006 2^{ème} prix challenge des mains d'or pièce artistique sucre.
2006 1^{er} prix de l'originalité challenge des mains d'or pièce artistique sucre.
1999 1^{er} prix : Romorantin, pièce en sucre artistique (moins de 22 ans).

Langues:

- Français Langues maternelle
Anglais Compétences professionnelles
Japonais Notions élémentaires
Luxembourgeois Notions élémentaires