



PORTFOLIO GASTRONOMIQUE • 2026

CÉDRIC JEAN CHARLES

Chef Exécutif de Cuisine & Chef Pâtissier

Gastronomie • Hôtellerie de luxe • Management • International



IDENTITÉ CULINAIRE

Création. Précision. Transmission.

Une cuisine contemporaine qui privilégie la lisibilité du produit, la précision des cuissons, la profondeur des sauces et l'équilibre des textures. Une approche de Chef Exécutif où la création culinaire reste indissociable du management, de la régularité et de la performance.

Cette édition rassemble une sélection resserrée de créations issues de mon portfolio professionnel.



SIGNATURE

Une écriture gastronomique contemporaine



Le produit reste lisible et central



Poissons et crustacés, fraîcheur et précision



La sauce comme lien, relief et finition



VÉGÉTAL

Couleur, saisonnalité et équilibre



Volumes, textures et construction visuelle



Dressage et finition de l'expérience



ÉLÉGANCE

Une sélection pensée pour l'hôtellerie de luxe



Sélection complémentaire





CÉDRIC JEAN CHARLES

CHEF EXÉCUTIF DE CUISINE & CHEF PÂTISSIER

Gastronomie • Hôtellerie haut de gamme • International

Direction culinaire • Management • Création

France & international

06 29 72 14 14

cedricjeancharles@gmail.com

Création, précision, transmission.