

MICKAEL DAUMALLE

CHEF EXÉCUTIF · CHEF PRIVÉ · CONSULTANT
CULINAIRE

Cuisine française · Hôtellerie de luxe · Événements internationaux · Dîners privés

Côte d'Azur, France · Disponible dans le monde entier
+33 (0)6 95 12 52 72 · mickael.daumalle@icloud.com

Permis B



COMPÉTENCES CLÉS

- Direction de cuisine
- Chef privé, hôtellerie de luxe & événements internationaux
- Création de menus, concepts & conseil culinaire
- Food cost, formation d'équipe, HACCP & opérations

LANGUES

Français · Langue maternelle
Anglais · Courant
Suédois · Courant
Mandarin · Avancé

FORMATION

2009
Nanjing Normal University
Études de mandarin · Nanjing, Chine

1999-2001
Lycée Hôtelier Marcel Sauvage
Formation hôtelière & culinaire · France

1998-1999
Lycée La Vallée du Cailly
Déville-lès-Rouen · France

PROFIL

Chef français bénéficiant d'une solide expérience internationale en restauration, hôtellerie haut de gamme, chef privé et événements d'envergure. Expérience confirmée en gestion de cuisine, production, création de menus, conseil culinaire, management d'équipe et HACCP. Habitué à une clientèle internationale et à adapter les concepts aux différentes cultures, formats et environnements de service.

SÉLECTION - PRIVÉ, ÉVÉNEMENTIEL & CONSEIL

2026

Événement privé sur yacht · Cannes Yachting Festival · Bering 88

Conception et réalisation d'un cocktail privé à bord d'un yacht Bering à Cannes pour une clientèle internationale.

ÉTÉ 2025

Horse Show · Chef événementiel

Mission culinaire pour un important événement équestre, associant production événementielle et service à fort volume.

HIVER 2017-18

Chef privé · Groupe Porsche · Arvidsjaur, Suède

Mission de chef privé pour Porsche durant son programme hivernal en Laponie suédoise, en parallèle de ses activités sur circuit de glace.

HIVER 2016

Événement Noël finlandais · Stand de cuisine scandinave

Événement saisonnier autour de la cuisine scandinave et du service festif.

2015

Mariage privé · Chine

Prestation culinaire pour un mariage privé, réalisée en collaboration avec un hôtel chinois.

2012-2015

Événements privés & corporate · Chine

Mariages, événements d'entreprise, réceptions privées et événements saisonniers pour une clientèle chinoise et internationale.

2013

Consultant culinaire · Star and Dreams · Chine

Concept de cuisine franco-chinoise, création de menus et formation pratique de l'équipe de cuisine.

ÉTÉ 2010

Événement fusion franco-allemande · Paulaner · Nanjing, Chine

Événement culinaire spécial associant techniques françaises et identité de restauration allemande.

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

- MARS 2025 - MAI 2026**
Clarion Post - Norda · Göteborg, Suède · Sous-chef
 Gestion de cuisine, contrôle qualité, production à fort volume, HACCP et management d'équipe.
- JANV. - FÉV. 2025**
Scandinavium · Göteborg, Suède · Sous-chef
 Cuisine Glöd pendant le Melodifestivalen, concerts et événements de hockey.
- 2024**
Norda, Clarion Post Hotel · Göteborg, Suède · Sous-chef remplaçant
 Production et service sous la direction du Chef Janos Halasz.
- 2024**
Gothia Towers · Göteborg, Suède · Chef / Sous-chef
 Missions au sein de Heaven 23, Banquet, Seasons et Mässa.
- JANV. - MARS 2024**
Tizne · Göteborg, Suède · Chef extra
 Cuisine mexicaine moderne.
- MAI - OCT. 2019**
L'Escale · Belle-Île-en-Mer, France · Chef
 Cuisine gastronomique de la mer et produits locaux.
- DÉC. 2018 - AVR. 2019**
Arctic River Lodge · Tärendö, Suède · Chef
 Cuisine nordique revisitée pour une clientèle internationale.
- OCT. 2017 - AVR. 2018**
Hotell Laponia · Arvidsjaur, Suède · Chef à la carte
 Exploitation du restaurant de l'hôtel, avec en parallèle une mission de chef privé pour Porsche durant son programme hivernal sur circuit de glace.
- 2015 - 2017**
Bellini · Nanjing, Chine · Chef exécutif
 Cuisine italienne raffinée, management d'équipe, création de menus et gestion de cuisine.
- 2011**
Paulaner · Nanjing, Chine · Chef exécutif invité
 Gestion d'une brigade de 45 cuisiniers et réalisation d'événements culinaires français.
- SEPT. 2003 - JUIN 2007**
Hôtel de Dieppe · Malaunay, France · Chef de partie
 Expérience en restaurant étoilé Michelin sous la direction du Chef Michel Follain.

ATOUTS COMPLÉMENTAIRES

Gestion de restaurant

Chef privé

Événements de luxe

Événements corporate

Mariages

Hospitalité yacht

Ingénierie de menu

Conseil culinaire

Formation d'équipe

Clientèle internationale

Production à fort volume