



CHEF CHRISTOPHE



Christophe Dovergne, dit **Chef Christophe**, est chef-consultant, professeur, formateur et expert culinaire reconnu. Il évolue depuis **plus de 30 ans** au cœur de la gastronomie française, entre création culinaire, transmission des savoirs et accompagnement stratégique des professionnels de la restauration.

Expertise professionnelle et conseil

Chef-Consultant, Chef Christophe accompagne **des groupes de restauration et des structures alimentaires** dans la **conception de nouveaux concepts culinaires**, l'optimisation de leurs organisations et la **formation des équipes en situation réelle de production**. Il intervient

également comme consultant culinaire pour un **groupe d'additifs alimentaires**, pour **l'implantation de cantines scolaires en milieu primaire**, en **milieu hospitalier**, ainsi que pour les systèmes de **liaison chaude et froide**.

Son champ d'intervention couvre **l'intégralité de la chaîne alimentaire**, de l'ingénierie culinaire et organisationnelle jusqu'à la **mise en œuvre opérationnelle et pédagogique**.

Depuis **2009**, il intervient comme consultant et formateur en entreprise au sein de **Cook Events**, organisme **certifié Qualiopi** structure spécialisée dans la formation professionnelle et le conseil en restauration durable.

À ce titre, il a conduit **plus de 300 missions et actions de formation**, et formé **plus de 1 000 professionnels** en France et à l'international : chefs, seconds, équipes de production, managers, collectivités, acteurs de la restauration collective (scolaire et hospitalière) et de l'industrie agro-alimentaire.

Chef Christophe est reconnu pour sa **vision globale de la cuisine professionnelle**, intégrant :

- ⇒ La technique culinaire,
- ⇒ L'organisation des productions,
- ⇒ La performance économique,
- ⇒ Les enjeux environnementaux et énergétiques.

Chef Christophe

Formation, apprentissage et transmission

Très engagé dans la **formation professionnelle continue depuis plus de 20 ans**, Chef Christophe exerce également en tant que **professeur de cuisine et responsable de l'apprentissage**.

Il a **participé, structuré et développé une section apprentissage** au sein de l'établissement dans lequel il enseigne « Jessé de Forest ».

Il est par ailleurs **réfèrent Erasmus**, impliqué dans des projets de mobilité européenne, et **spécialiste des Balkans**, territoire sur lequel il intervient régulièrement dans le cadre de formations, d'échanges professionnels et de projets de coopération internationale.

Engagements institutionnels et reconnaissance

Chef Christophe est **membre de** l'association des **Cuisiniers de la République Française**, **l'Académie Culinaire de France** et de l'association **Euro-Toques**.

Il a également animé des **émissions culinaires à la radio**, contribuant activement à la diffusion de la culture gastronomique auprès du grand public.

Sur le plan institutionnel, il est **co-créditeur du label et de l'unique certification d'État dédiée à la cuisine éco-durable**, visant à structurer et professionnaliser les pratiques responsables en restauration :

RS 6725 – “Cuisiner des produits locaux de saison avec sobriété écologique et énergétique”, enregistrée au Répertoire Spécifique de France Compétences. Cette certification s'impose aujourd'hui comme **une référence nationale** pour la transition écologique en restauration.

Rayonnement médiatique et numérique

Figure pionnière du numérique culinaire, Chef Christophe est co-fondateur et expert technique du site de recettes 750 grammes, qui rassemble aujourd'hui **plus de 20 millions de visiteurs chaque mois et plus d'1,66 M d'abonnés** sur Youtube.

Il est également auteur et co-auteur de nombreux ouvrages culinaires, **totalisant** plus de 100 000 exemplaires vendus.

Il **bénéficie par ailleurs d'une** forte notoriété digitale, **avec** plus de 170 000 abonnés sur les réseaux sociaux, **et d'une image reconnue d'entrepreneur et d'expert dans les domaines de la restauration, de la formation et de la gastronomie durable**.

Chef Christophe



Dimension internationale

Ouvert à l'international, Chef Christophe intervient régulièrement hors de France et a participé à **plus de 50 événements culinaires internationaux**. Il joue un rôle actif d'**ambassadeur de la gastronomie française** lors de manifestations telles que **So French Délices** (Tel-Aviv, Rome, Chengdu, Séoul), l'opération **Goût de France** et la **Semaine de la Francophonie** (Bulgarie, Macédoine du Nord, Kosovo), notamment en collaboration avec les **Ambassades et Instituts français**.

Dans ce cadre, il intervient également en **formation au sein d'écoles et d'établissements de formation**, auprès d'élèves, d'étudiants et de formateurs, contribuant à la transmission des savoir-faire culinaires français et au développement des compétences à l'international.

Champs d'expertise

Son expertise couvre l'ensemble de la chaîne alimentaire :

- ⇒ Conception et ingénierie culinaire
- ⇒ Organisation des productions
- ⇒ Restauration collective et liaisons chaude et froide
- ⇒ Implantation de cantines scolaires
- ⇒ Accompagnement en milieu hospitalier
- ⇒ Optimisation des pratiques, des flux et des consommations énergétiques
- ⇒ Intégration des enjeux de durabilité et d'éco-responsabilité

Contacts -

Christophe Dovergne

06 21 73 24 84

cdovergne001@gmail.com

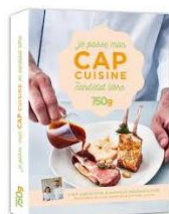
Nathalie Richard-Vitton

07 78 04 03 64

www.chefchristophe-formation.fr

nathalierichardvitton@gmail.com

Cliquable ici



...

Chef Christophe