

GästeHaus



Curriculum Vitae Jérôme Pourchère

Lehre	1993 – 1994 Kochausbildung im Restaurant „Juliat“, Annonay 1994 – 1995 Ausbildung im Service im Restaurant „Jean-Marc -Reynaud“, 1 Michelin-Stern und 15 Punkte Gault Millau
Praktikum	08 – 12/1995 im Restaurant „Fru Larsen“, Dänemark
Chef de Rang	12/1995 – 10/1996 im Restaurant „Michel Gaudin“ in Megève ab 10/1996 im Restaurant „River Restaurant“ des Savoy Hotels London
Supervisor	bis 06/1998 im „Thames Foyer“ des Savoy Hotels London
1. Oberkellner	ab 07/1998 im Gourmet-Restaurant „Imperial“, Schlosshotel Bühlerhöhe, Bühl / Baden-Baden, Baden-Württemberg, 1 Michelin-Stern
Restaurantleiter	bis 02/2002 im Gourmet-Restaurant „Imperial“, Schlosshotel Bühlerhöhe, Bühl / Baden-Baden, Baden-Württemberg, 1 Michelin-Stern seit 03/2002 im „Gästehaus Klaus Erfort“, Saarbrücken, 3 Michelin- Sterne, 19,5 Punkte Gault Millau etc.
Sonstiges	Auszeichnung „Service 2009“, Große Restaurant & Hotel Guide 2009 / Nominierung „Leaders of the year 2012 – Kategorie MAÎTRE DES JAHRES“, Rolling Pin / Nominierung „Leaders of the year 2013 – Kategorie MAÎTRE DES JAHRES“, Rolling Pin / Auszeichnung „Oberkellner des Jahres“, Gault Millau 2014 / Auszeichnung „Gastgeber mit Charme“, DER FEINSCHMECKER 2015