



Joël Robuchon

Chef le plus étoilé au monde

Né le 7 avril 1945 à Poitiers • 86 • France

Etudes : Petit séminaire de Mauléon sur Sèvre (Deux-Sèvres)

Service militaire 1964 - 1965

Marié, 2 enfants : Eric, né le 2 juillet 1966 et Sophie, née le 21 février 1972

Chef le plus étoilé au Guide Michelin

Meilleur Restaurant du Monde par l'International Herald Tribune 1994

Sacré Cuisinier du Siècle par le Guide Gault Millau 1990

Meilleur Ouvrier de France 1976

Directeur culinaire de l'UEFA EURO 2016

Coprésident du Collège Culinaire de France

Président « Section cuisine » du concours des Meilleurs Ouvriers de France de 1991 à 2005

Membre du Conseil de l'Ordre du Mérite Agricole depuis 1998

Membre Titulaire de l'Académie Culinaire de France

Compagnon du Tour de France des Devoirs Unis

DÉCORATIONS

- Commandeur dans l'Ordre du Mérite Agricole
- Officier dans l'Ordre de la Légion d'Honneur
- Officier dans l'Ordre National du Mérite
- Officier dans l'Ordre des Arts et des Lettres

CONCOURS

- Trophée National de l'Académie Culinaire de France 1972
- Prix Pierre Taittinger 1970
- Coupe Marcel Bouget 1970
- Plaque de Vermeil de la Ville d'Arpajon 1970
- Vase de Sèvres du Président de la République 1969
- Prix Prosper Montagné 1969

- Médaille d'Or des Olympiades Culinaires de Francfort 1976 & 1972
- Médaille d'Or du Concours International de Vienne 1974
- Médaille d'Or Massif Grand Marnier 1969
- Médaille d'Or de la Ville d'Arpajon 1966

DISTINCTIONS

- Coupe d'Or Internationale d'Art Culinaire Marius Dutrey décerné par Académie Culinaire de France en Octobre 2014
- Prix international Eckart Witzigmann décerné à Munich en Décembre 2013
- **Gourmet Voice d'Honneur 2004 pour l'émission « Bon Appétit Bien Sûr »** et la Chaîne Gourmet TV décerné par Gourmet World Festival en Novembre 2004
- Hot Bird Awards 2004 décerné à la Chaîne Gourmet TV
- Trophée International du Meilleur Livre Gourmand 2002 « Le Larousse Gastronomique » Comité de rédaction présidé par Joël ROBUCHON décerné lors du 7ème Salon International du Livre Gourmand de Périgueux, présidé par Monsieur Xavier DARCOS, Ministre Délégué à l'Enseignement Scolaire.
- Meilleur Livre de Cuisine 2002 **issu d'une émission de télévision pour le livre « Bon appétit bien sûr »** par Joël ROBUCHON décerné lors du 7ème Salon International du Livre Gourmand de Périgueux, présidé par Monsieur Xavier DARCOS, Ministre Délégué à l'Enseignement Scolaire.
- Grand Prix du Meilleur Ouvrage 1999 pour le livre « Cuisinez comme un grand chef » de Joël ROBUCHON décerné par l'Académie Nationale de Cuisine.
- Chef de l'année 1987 décerné par la Revue le Chef
- Lauréat du prix Hachette 1985
- Médaille de Vermeil de la Ville de Paris 1988
- Médaille d'Or de l'Académie Culinaire de France 1972
- Médaille d'Argent de la Société des Cuisiniers de Paris 1979
- Médaille d'Argent Sciences Art Lettres 1978
- Médaille d'Argent du Conseil de Paris 1969
- Médaille d'Argent de la Ville d'Arpajon
- Médaille de Bronze de la Ville de Nice 1976
- Médaille de Bronze de l'Académie Culinaire de France 1971
- Médaille de Bronze du Commissariat au Tourisme 1968
- Médaille de Bronze du Conseil Général de l'Aude
- Médaille de Bronze de la Ville d'Arpajon

ACTIVITÉS DANS LE DOMAINE AGRO-ALIMENTAIRE

- Parrain du festival « Taste of Paris » - Grand Palais 2015
- Président du Salon SIREST à la Porte de Versailles - Paris et à Villepinte depuis 1998
- Conseiller de la marque « Reflets de France » - Groupe CARREFOUR depuis 1996
- Elaboration et mise au point de technologies pour le groupe ARIAKE depuis 2007
- Elaboration et mise au point de technologies pour le groupe FLEURY MICHON depuis 1987

TÉLÉVISION

Depuis septembre 2011

- Magazine hebdomadaire sur FRANCE 3 « PLANETE GOURMANDE », proposé par GUY JOB et JOEL ROBUCHON

De 2002 à 2005

- Président de la Chaîne Thématique Gastronomique « GOURMET TV »

De 2000 à 2009

- Magazine quotidien sur FRANCE 3 « BON APPETIT BIEN SUR » proposé par GUY JOB et JOEL ROBUCHON

De 1996 à 1999

- Magazine quotidien sur TF1 « CUISINEZ COMME UN GRAND CHEF » proposé par GUY JOB et JOEL ROBUCHON

RUBRIQUES PUBLIÉES

- Chroniqueur de la rubrique hebdomadaire « ET TOQUE » dans le FIGARO de 1996 à 2000
- Chroniqueur de la rubrique hebdomadaire gastronomique dans le JOURNAL DU DIMANCHE de 1990 à 1992

ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

- **Restaurant L'ATELIER DE JOEL ROBUCHON**
Silom, Bangrak - Bangkok Depuis Décembre 2014
- **LA GRANDE MAISON**
10 rue Labottière - Bordeaux Depuis Décembre 2014
- **LE PAIN DE JOEL ROBUCHON**
Shin Qs, Shibuya Hikarie - Tokyo Depuis Avril 2012
- **Restaurant L'ATELIER DE JOEL ROBUCHON**
Sentosa - Singapour Depuis Avril 2011
- **Restaurant JOEL ROBUCHON**
Sentosa - Singapour Depuis Avril 2011
- **Restaurant L'ATELIER DE JOEL ROBUCHON-ETOILE** Depuis Novembre 2010
133 avenue des Champs Elysées - Paris
- **Restaurant L'ATELIER DE JOEL ROBUCHON** Depuis Novembre 2009
Bella Vita - Taipei
- **Le Salon de Thé DE JOEL ROBUCHON** Depuis Novembre 2009
Bella Vita - Taipei
- **LA BOUTIQUE DE JOEL ROBUCHON** Depuis Septembre 2009
Marunouchi - Tokyo
- **Restaurant japonais YOSHI** Depuis Janvier 2009
Hôtel METROPOLE - Monaco
- **LA CAVE DE JOEL ROBUCHON** Depuis Novembre 2007
3, rue Paul-Louis Courier - Paris

- Restaurant LA TABLE DE JOEL ROBUCHON
Nagoya De Mai 2007 à Juin 2011
- Restaurant L'ATELIER DE JOEL ROBUCHON
The Landmark - Hong Kong Depuis Novembre 2006
- Restaurant LA CUISINE DE JOEL ROBUCHON
13-15 West Street - Londres Depuis Septembre 2006
- Restaurant L'ATELIER DE JOEL ROBUCHON
13-15 West Street - Londres Depuis Septembre 2006
- Restaurant L'ATELIER DE JOEL ROBUCHON
FOUR SEASONS HOTEL - New York De Août 2006 à Juin 2012
- Restaurant JOEL ROBUCHON
MGM GRAND - Las Vegas Depuis Septembre 2005
- Restaurant L'ATELIER DE JOEL ROBUCHON
MGM GRAND - Las Vegas Depuis Septembre 2005
- Château Restaurant JOEL ROBUCHON
Ibisu - Tokyo Depuis Décembre 2004
- Château Restaurant LA TABLE DE JOEL ROBUCHON
Ibisu - Tokyo Depuis Décembre 2004
- Restaurant JOEL ROBUCHON
Hôtel METROPOLE - Monaco Depuis Juillet 2004
- Restaurant LA TABLE DE JOEL ROBUCHON
16 avenue Bugeaud - Paris De Mai 2004 à Novembre 2010
- Le Café DE JOEL ROBUCHON
Magasin Takashimaya Nihonbashi - Tokyo Depuis Avril 2004

- Restaurant L'ATELIER DE JOEL ROBUCHON SAINT-GERMAIN Depuis Mai 2003
5, rue de Montalembert - Paris
- Restaurant L'ATELIER DE JOEL ROBUCHON Depuis Avril 2003
Roppongi Hills - Tokyo
- Restaurant ROBUCHON A GALERA Depuis 2001
Hôtel LISBOA - Macao
- Restaurant l'ASTOR D'Octobre 1996 à Mai 2004
Rue d'Astor - Paris Responsable d'exploitation
- Restaurant JOEL ROBUCHON De Janvier 1994 à Juillet 1996
59, avenue Raymond Poincaré - Paris
- Société de Gestion Culinaire (SDGC) Depuis Août 1996
67, bd du Général Martial Valin - Paris
- JR Gastronomie De Janvier 1994 à Juillet 1996
59, avenue Raymond Poincaré - Paris
- JR Conseils De Janvier 1991 à Décembre 1993
32, rue de Longchamp - Paris
- Restaurant LAURENT De 1992 à 2001
41, avenue Gabriel - Paris Conseiller
- Château-Restaurant TAILLEVENT- ROBUCHON Octobre 1989 à Septembre 2004
Ibis - Tokyo
- Restaurant JAMIN Décembre 1981 à Décembre 1993
32, rue de Longchamp - Paris

- Restaurant LES CELEBRITES
Hôtel NIKKO- 61 quai de Grenelle - Paris
Mai 1978 à Octobre 1981
Directeur
- Gôtel CONCORDE LA FAYETTE
3, place du Général Koenig - Paris
Janvier 1974 à Avril 1978
Exécutif Chef
- Hôtel FRANTEL
20, avenue Charles Lindbergh - Rungis
Septembre 1972 à Décembre 1973
Chef de cuisine
- PENICHE ILE DE FRANCE
Quai de New York - Paris
Juillet 1970 à Septembre 1972
Chef de cuisine
- Hôtel ALBORO
Avenue de Fontainebleau - Thiais
Mai 1969 à Juin 1970
Chef de cuisine
- Restaurant BERKELEY
Avenue Matignon - Paris
Juillet 1966 à Avril 1969
Chef de Partie
- Restaurant CLOS DES BERNARDINS
Rue de Pontoise - Paris
Septembre 1965 à Juin 1966
Chef de Partie
- Hôtel COSMOS
Contrexéville
Mai 1965 à Août 1965
Chef de Partie
- Restaurant AUBERGE DU VERT GALANT
Place du Vert Galant - Paris
Septembre 1963 à Mai 1964
Commis de cuisine
- GRAND HOTEL
Dinard
Juillet 1963 à Août 1963
Commis de cuisine
- Hôtel RELAIS DE POITIERS
Chasseneuil du Poitou
Mai 1960 à Avril 1963
Apprenti de cuisine

OUVRAGES PUBLIÉS

- « Food & Life, Le Goût et la Vie » - Editions Assouline (2014)
- « Le Grand Livre de Cuisine de Joël Robuchon » - Editions Alain DUCASSE (2010)
- « Best Of Robuchon » - Editions Alain DUCASSE (2009)
- « Robuchon Facile » - Editions Alain DUCASSE (2009)
- « Mincir et rester mince » - Editions Alain DUCASSE (2008)
- « Grand Larousse Gastronomique » - Président du Comité Gastronomique (2007)
- « Tout Robuchon » - Editions PERRIN (2006)
- « Bon appétit bien sûr » - Editions COMPAGNIE 12 - FRANCE 3 - Tome 1 - Tome 2 - Tome 3 - Tome 4 (2000 et 2002)
- « Le meilleur et le plus simple pour maigrir » - Editions Robert LAFFONT (1998)
- « Cuisinez comme un grand chef » - Editions TF1 - Tome 1 - Tome 2 - Tome 3 (1997)
- « L'Atelier de Joël ROBUCHON » - Editions HACHETTE PRATIQUE (1996)
- « Le meilleur et le plus simple de la France » - Editions Robert LAFFONT (1996)
- « Le carnet de route d'un compagnon cuisinier » - Editions PAYOT (1995)
- « Recettes du terroir d'hier et d'aujourd'hui » - Editions Jean-Claude LATTES (1994)
- « Le meilleur et le plus simple de la pomme de terre » - Editions Robert LAFFONT (1994)
- « Les dimanches de Joël ROBUCHON » - Editions du CHENE (1993)
- « Simply French » - Editions MORROW U.S.A. (1991)
- « Le meilleur et le plus simple de ROBUCHON » - Editions Robert LAFFONT (1991)
- « Ma cuisine pour vous » - Editions Robert LAFFONT – (1986)