

# C.V. JEAN-MARC PREAUX

---

## **1980-1985 : Ecole Hôtelière Provinciale de Namur**

Enseignement technique de qualification

Stages effectués

- 1981 : **Auberge La Grande Cure** (Marcourt) : stage salle (2 mois)
- 1982 : **Romeyer \*\*\*** Michelin (Bruxelles) : stage cuisine (2 mois)
- 1983 : **Bruneau \*\*** Michelin (Bruxelles) : stage cuisine (2 mois)
- 1984 : **Hôtel-restaurant d'application Château de Namur** : salle et cuisine (2 mois)

## **1985 : Diplômé de l'Ecole hôtelière provinciale de Namur**

- Certificat de qualification Hôtelier-Restaurateur
- Certificat de gestion de base permettant l'accès à la profession
- **1<sup>er</sup> Prix de salle**

## **1985-1987 : Compagnonnage**

Le Compagnonnage est une initiative née de la volonté de l'école hôtelière provinciale de Namur de récompenser des élèves particulièrement méritants en leur offrant la possibilité d'accomplir, dans la meilleure tradition des compagnons du Moyen Age, un «tour» d'une année auprès de «maîtres» de la profession, tour au cours duquel ils peuvent peaufiner leur formation, affiner leur goût, affirmer leur talent.

Et pour en permettre la réalisation dans de bonnes conditions, la Province de Namur octroie une bourse à chaque candidat.

Il va de soi que l'Ecole Hôtelière provinciale de Namur parraine cette organisation, mais différentes confréries s'y investissent également : les Maîtres Cuisiniers de Belgique, les 33 Maîtres Queux de Belgique, l'Association Royale des Anciens Elèves de l'Ecole Hôtelière Provinciale de Namur envoient chaque année un ou plusieurs représentants aux épreuves de qualification.

Jean-marc Préaux s'est vu proposer cette possibilité et suivra durant environ un an et demi une post-formation comme cuisinier dans les établissements de bouche suivant

- **Eddie Van Maele \*\*** (Wemmel)
- **L'écailler du Palais Royal \*\*** (Bruxelles)
- **Comme Chez Soi\*\*\*** (Bruxelles)
- **Maison du cygne\*\*** (Bruxelles)

## **1987 : Présentation du Chef -d'œuvre à l'Ecole hôtelière provinciale de Namur**

Au terme de leur périple, les Compagnons rentrent à l'Ecole pour soumettre leur « chef-d' oeuvre » à l'appréciation de ceux qui, de près ou de loin, ont veillé au bon déroulement de cette période d'épanouissement.

1987-1988 Service militaire : sous-officier (Génie à Jambes)

1988 : **La Gourmandine** (Namur) : Chef de cuisine

1989 : **Château de Petit Leez** (Grand Leez) : Chef de Cuisine

1991 : **Golf de Rougemont** (Profondeville) : club house gérant

1991 : **La Bergerie\*\*** (Lives-sur-Meuse) : second de cuisine (12 mois)

1992 : Complexe des Tanneurs (Namur) - Grill des Tanneurs : Chef de cuisine

1992 : Hôtel-Restaurant d'application **Château de Namur** (Namur) : Chef de cuisine

2008 : Hôtel-Restaurant d'application **Château de Namur** (Namur) : Chef de cuisine - Responsable de la restauration

## **Autres activités professionnelles**

1993-1994 : Maître Assistant de formation pratique à la Haute Ecole de la Province de Namur (Baccalauréat en gestion hôtelière)

Depuis 1993 : Jury aux examens de qualification de l'Ecole hôtelière provinciale de Namur