

Proposition De Collaboration

Par David Gallienne

TOP**CHEF** 2020 – Chef Etoilé Michelin 



DAVID
GALLIENNE

Créer des expériences culinaires d'exception en collaboration avec vous



David Gallienne, accompagne les maisons d'exception dans la création de concepts culinaires sur-mesure.
Son approche mêle excellence, émotion et transmission pour sublimer l'expérience client.

"Plus qu'un repas, une histoire à raconter, un souvenir à créer."

Un chef étoilé au parcours remarquable



David Gallienne découvre très jeune l'amour du produit, de la nature et du bien-manger auprès de son grand-père.

Après une formation en apprentissage, il se perfectionne dans les plus belles maisons, intègre un restaurant étoilé où il gravit tous les échelons, et devient Vice-Champion de France des Olympiades des Métiers.

En 2020, il remporte Top Chef, affirmant sa signature culinaire et sa créativité auprès du grand public. À la tête de plusieurs établissements, il est propriétaire du Jardin des Plumes à Giverny et crée le restaurant Oscar, où il insuffle une cuisine contemporaine et accessible dans un cadre inspiré. Il développe également Ô Plum'ART et Ô Plum'Store, prolongeant son engagement pour l'hospitalité et la gastronomie.

Un consultant engagé

Au-delà de ses restaurants, David Gallienne collabore avec des marques, hôtels et restaurants prestigieux en France et à l'international. Fort de plus de vingt ans d'expérience en hôtellerie-restauration, le chef met un point d'honneur à transmettre son savoir, à concevoir de nouveaux concepts et à développer des projets ambitieux. Son expertise lui permet d'apporter une vision unique, toujours tournée vers l'émotion, l'expérience client et la quête d'excellence.

Des collaborations sur-mesure



Signature de Carte d'un restaurant Gastronomique

Accompagner la montée en gamme d'un restaurant en concevant une carte d'exception, alignée avec les standards Michelin et visant l'obtention d'une ou plusieurs étoiles.

Valoriser les produits locaux, affirmer une identité culinaire forte et atteindre les plus hauts niveaux d'excellence.

Expertise étoilée, formation des équipes, en immersion dans la philosophie David Gallienne.

Création d'un nouveau concept

Concevoir un restaurant unique et exclusif,

Définir une offre innovante en cohérence avec votre univers

Accompagnement de la conceptualisation à l'exécution, avec formation des équipes et suivi post-ouverture.

Signature de Carte "Bistrot contemporain à la française"

Une carte bistronomique accessible, inspirée des brasseries modernes françaises, avec une identité forte et élégante.

Apporter une signature culinaire raffinée tout en restant authentique et adaptée à une clientèle internationale.

Associer le savoir-faire étoilé de David Gallienne à une offre contemporaine et maîtrisée.

Un accompagnement structuré



Formation & Transmission

Une immersion pour garantir la cohérence et l'excellence des équipes

- Formation de 2 semaines en France (Giverny)
- Immersion au sein des Maisons David Gallienne
- Transmission des savoir-faire culinaires et méthodologiques
- Coaching personnalisé pour les équipes en cuisine et en salle
- Accompagnement opérationnel sur site
- Formation continue au sein des établissements partenaires

Audit & Suivi

Un accompagnement sur le long terme pour assurer la réussite du projet

- plusieurs déplacements par an
- Évaluation des performances culinaires et opérationnelles
- Ajustements et recommandations stratégiques
- Suivi qualité et optimisation de l'expérience client
- Échanges réguliers avec les équipes sur site
- Ateliers de perfectionnement et montée en compétences
- Adaptation aux évolutions du marché et aux retours clients

Événements Exclusifs & Consulting Ponctuel

Des moments d'exception pour valoriser l'expérience gastronomique

Déjeuner ou Dîner de prestige et collaborations exclusives.

Création d'événements immersifs pour mettre en avant une carte signature.

Masterclasses & Expériences VIP.

Création d'événements presse et influence pour renforcer la notoriété du restaurant.

Une expertise unique au service d'une collaboration d'exception



Pourquoi choisir David Gallienne ?

Un chef étoilé Michelin & gagnant de Top Chef

Une notoriété forte auprès d'une clientèle internationale.
Un savoir-faire gastronomique reconnu.

Une approche entre terroir et modernité

Une cuisine qui sublime les produits locaux et de saison.
Une signature gastronomique qui allie excellence et émotion.

Un consultant impliqué, garant de l'excellence

Un accompagnement de A à Z :
formation, suivi & conseil stratégique.
Un engagement sur le terrain

La valeur ajoutée pour Fairmont & Raffles

Un partenariat unique

Création de concepts culinaires sur-mesure
Association avec un chef étoilé pour renforcer l'image de prestige.

Une expérience client unique et mémorable

Des expériences immersives à forte valeur ajoutée pour une clientèle exigeante.

Un impact opérationnel et commercial direct

Optimisation de la rentabilité et de l'expérience client.
Mise en place d'un suivi de performance & ajustements stratégiques.

Une équipe engagée pour garantir la réussite du projet



DAVID GALLIENNE

Chef étoilé
Gérant

Apporte un savoir-faire en haute
gastronomie et une approche
immersive des expériences culinaires



MARIE GALLIENNE

Directrice D'exploitation
& Associée

Supervision des opérations et garantie
d'une expérience client d'excellence.



ERWAN GOUDOUT

Chef de Projet

Suivi des projets et mise en œuvre
opérationnelle des concepts
culinaires.



NICOLAS DUBOSC

Développement, Événementiel
& Communication

Pilotage des collaborations, des événements et de
la cohérence des concepts gastronomiques



RÉMI OHAYON

Fondateur Api & You -
MOF

Expertise en stratégie F&B et accompagnement dans
le développement des concepts gastronomiques



DIMITRI KUCHENBROD

AGENCE DE PRESSE

Gestion de la communication et de la
visibilité médiatique des collaborations

Une vision commune, un engagement partagé



David Gallienne	Vous	Valeurs communes.
Convivialité & générosité → Offrir une expérience sincère et immersive	Service attentionné & luxe émotionnel → Un accueil légendaire	Créer des expériences culinaires et hôtelières uniques
Respect du travail & quête d'excellence → Une exigence absolue dans l'exécution	Engagement envers l'excellence hôtelière	Un haut niveau d'exigence et de qualité
Transmission & engagement durable → Former, partager et valoriser le savoir-faire	Préservation des traditions & développement durable	Valoriser l'héritage tout en innovant pour l'avenir

Il nous ont fait confiance



AMBASSADOR
CRUISE

HALONG BAY • VIETNAM



THE ALPINA
GSTAAD



METROPOLE

HANOI • 1901



The Apurva
Kempinski

BALI

DAS MARENT



HERITAGE

RESORTS & GOLF

MAURITIUS

Une collaboration sur-mesure à votre portée



CONTACT & COORDINATION | Pour toute demande d'information :

 David Gallienne – Chef étoilé & consultant	 Nicolas Dubosc – Responsable Dev & Événementiel
 Email : david@jardindesplumes.fr	 Email : commercial@davidgallienne.fr
 Téléphone : 02 32 54 26 35	 Téléphone : 06 11 33 24 44

LES DOCUMENTS COMPLÉMENTAIRES SONT INCLUS EN ANNEXE ET CONTIENNENT :

Book photo de nos plats & univers.
Présentation détaillée des Maisons David Gallienne.

 Ces annexes apportent un éclairage précis sur l'offre et permettent une immersion complète dans l'univers de David Gallienne.