

JEAN-CHRISTOPHE NOVELLI

'The UK's favourite French chef'

LONDON
SPEAKER
BUREAU



Jean-Christophe Novelli, Chef Prancis favorit bangsa, memulai karirnya yang mengasyikkan pada usia empat belas tahun sebagai tukang roti di kota asalnya Arras, Prancis Utara, menjadi kepala koki pribadi untuk Elie de Rothschild di Paris sebelum usia 20 tahun.

Kehidupan Jean-Christophe berubah total ketika ia tiba di Inggris pada tahun 1983. Jean-Christophe menghabiskan satu tahun membantu mentor dan sahabatnya Keith Floyd, mengurus pub-nya sebagai Koki Kepala sementara Keith sedang syuting Acara TV terkenalnya.

Topics

- Celebrities
- Gastronomy

Pada tahun 1996, Jean-Christophe membuka restoran pertamanya Maison Novelli di Clerkenwell, London, diikuti dengan cepat oleh Novelli W8, Novelli EC1 dan Les Saveurs di Mayfair. Selain kerajaan mini-nya, Jean-Christophe juga meluncurkan Novelli di Gudang; Hotel bintang lima Relais et chateaux terkemuka di Cape Town, Moulin de Jean di Normandy, Prancis dan merupakan Chef Consultant on Sea France Ferries. Selama kariernya, Jean-Christophe telah mengumpulkan tidak kurang dari empat Bintang Michelin berturut-turut.

Dalam beberapa tahun terakhir, Jean-Christophe adalah Chef Patron di Novelli di Auberge du Lac, Brocket Hall di Hertfordshire dan juga Novelli di Kota, London Capital Club. Setelah hubungan tiga tahun yang sukses dan menempatkan kedua restoran di peta internasional, Jean-Christophe memutuskan untuk pindah ke usaha baru.

Novelli Academy membuka pintunya pada 22 April 2005 dan terpilih di antara '25 Sekolah Memasak Terbaik di Dunia' dalam waktu 3 bulan. Jean-Christophe memulihkan bagian dari rumah pertanian Hertfordshire abad ke-14 untuk mengakomodasi Akademi Novelli di rumahnya sendiri.

Jean-Christophe membuka pub gastro Inggris pertamanya pada hari Jumat 13 Januari 2006. 'A Touch of Novelli' di The White Horse di Harpenden, Hertfordshire ini adalah salah satu dari banyak pub gastro Novelli baru yang direncanakan di seluruh negeri dan dibuka untuk sambutan hangat dari pengunjung, penduduk lokal dan selebriti sama.

Selama bertahun-tahun, beberapa penghargaan kuliner Jean-Christophe termasuk '5 AA Rosette', 'AA Chefs of the Year' 1998, 'European Chef of the Year' kompetisi yang mewakili Inggris, 'Face of the Future' The Times 1986, Penghargaan 'Newcomer of the Year' Carlton TV, Egon Ronay 'Dessert of the Year 1992' untuk hidangan penutup Jack-in-the-Box yang terkenal, berkali-kali memilih 'Restaurant of the Year', dianugerahi dalam berbagai kesempatan 'Best Restaurant of the Year' Tahun di luar London.

Dia telah digambarkan memiliki kemampuan untuk membuat wanita "Pingsan di jentikan kocokannya!" dan Harpers & Queen pada tahun 1999 menggambarkan Jean-Christophe sebagai "pria paling memikat ke-5 di dunia", "Koki Terseksi

Sedunia" (New York Times) dan dipilih oleh pemirsa langit sebagai salah satu dari "50 pria paling cantik".

Karir TV Jean-Christophe semakin kuat dan dia telah sering muncul di layar Inggris sepanjang 2007. Bintang Hell's Kitchen, yang tampil dalam acara dokumenter ketahanan yang menakjubkan, 'Alive', difilmkan dalam suhu ekstrem di bawah nol dalam lapisan salju yang tertutup salju. Pegunungan Andes, juga muncul di digital UKTV 'Food Uncut', tidak melupakan X Factor 'Battle of the Stars', 'Family Fortunes', 'Al Murray', 'Ant & Dec take take Saturday night' dan 'The Apprentice - you' dipecah '.

Jean-Christophe juga terlihat tahun ini di slot reguler 'The Richard and Judy Show', 'Saturday Cooks', 'Chef Star Super chef' dan 'Daily Cooks'. Dia juga muncul di seri Hell's Kitchen baru-baru ini, mendukung temannya yang sangat baik, Marco Pierre White.

Pada bulan September Jean-Christophe dianugerahi gelar Doktor Kehormatan dari Universitas Bedfordshire selama 30 tahun di bidang perdagangan dan prestasi dalam bidang memasak. Jean-Christophe adalah Chef ke-3 dalam sejarah yang mencapai pengakuan ini!