

CHEF DAVID DRUMEAUX

Chef Guadeloupéen, créatif & passionné, fort de plus de 25 ans d'expérience dans les secteurs de la restauration, de l'événementiel et de la communication. Curieux et polyvalent, j'ai su enrichir ma carrière d'une expertise variée, alliant tradition culinaire et innovation. Spécialiste de la cuisine Afro Fusion, créole, métissée, je mets un point d'honneur à offrir des expériences gustatives uniques des Antilles en passant par le continent Africain.



david.drumeaux1973@gmail.com



GSM : +250 795 29 59 23



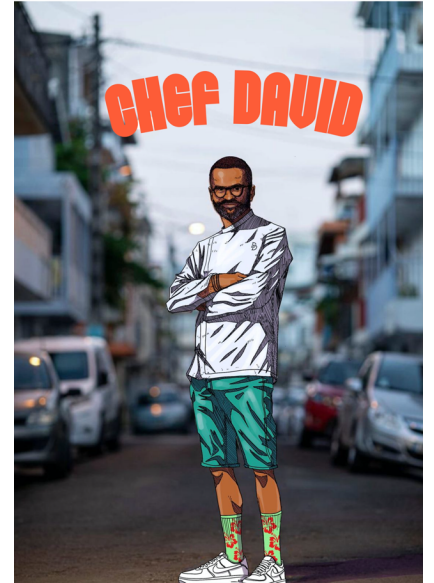
WhatsApp : +590 690 55 02 05



Adresse : KIBAGABAGA, KG 294, KIGALI



Âge : 52 ans



Insta :

@chef_david_drumeaux

FB :

DAVID DRUMEAUX

Diplômes et Formations

- *CAP CUISINE : Essentiel des Arts Culinaires / École DUCASSE Paris, France / Juin 2017
- *LICENCE Publicité et Marketing direct / ISCOM - Institut supérieur de communication et de publicité Paris, France / JUIN 1995
- *BTS Communication Action Publicitaire / Juin 1994
- *Baccalauréat Scientifique Section Bio / Juin 1991

Expériences professionnelles

Diplômes et Formations :

- Essentiel des Arts Culinaires (niveau CAP) , École DUCASSE Paris, France – Juin 2017
- Licence en Publicité et Marketing Direct, ISCOM – Institut Supérieur de Communication et de Publicité, Paris, France – Juin 1995
- BTS Communication Action Publicitaire – Juin 1994
- Baccalauréat Scientifique, Section Bio – Juin 1991

Expériences professionnelles :

- Chef Consultant AMAKORO LODGE (Rwanda)
Sept à NOV 2025
HOTEL 5 étoiles
- Chef Consultant Eagle View Lodge Kigali (Rwanda)
MAI à AOUT 2025
50 Couverts dans un Lodge
- Chef & Gérant Restaurant JIKO Kigali (Rwanda)
Aout 2022 à MARS 2025
40 Couverts dans un Boutique Hotel / Cuisine afro fusion
- Créateur & Présentateur – Programme "I FEEL FOOD" sur CANAL PLUS ANTILLES & AFRIQUE
3 saisons (3 X 12 épisodes.)

- **Chef Consultant & Formateur** – *Abidjan / Kigali*

Depuis 2022 – Accompagnement et formations culinaires auprès de professionnels et passionnés.

- **Gérant & Créateur** – *BOKIT DELUX, Street Food Créole* – Pointe-à-Pitre, Guadeloupe

2018 – 2021 – Création d'un concept de street food créole haut de gamme.

- **Gérant & Chef de Restaurant** – *1973 FOOD AND SOUND* – Pointe-à-Pitre, Guadeloupe

Juin 2013 – Septembre 2022 – Bistronomie dans un cadre unique (bâtisse des années 50), 60 couverts

- **Gérant** – *LAKASA FOOD* – Baie Mahault, Guadeloupe Juin 2005 – Septembre 2019 – Société Traiteur spécialisé dans les grands volumes (jusqu'à 2000 Pers)

- **Gérant d'un établissement culturel** – *LAKASA MUSIK* – Baie Mahault, Guadeloupe

Juin 2001 – Septembre 2018 – Organisation de plus de 300 concerts live et 200 séminaires/réunions.

- **Directeur Commercial de Régie Publicitaire** – *ZOUK RADIO* – Les Abymes, Guadeloupe

Septembre 1997 – Septembre 2001 – Gestion de la régie publicitaire d'une station de radio locale.

- **Chef de Publicité Senior d'Agence** – *CAYENNE COMMUNICATION* – Baie Mahault, Guadeloupe

Juin 1996 – Juin 1997

- **Chef de Publicité Junior** – *TAXI JAUNE DIRECT* – Asnières-sur-Seine, France

Juin 1995 – Juin 1996 –

Skills

- Expertise en cuisine Afro Fusion, créole et sous vide
- Création de concepts culinaires innovants
- Formation et accompagnement d'équipes professionnelles
- Gestion de projets et d'événements à grande échelle
- Sens aiguisé de la communication et de la gestion des relations publiques