

Pascal Montaz

La Chaux de Revel
15140 Saint Martin Valmeroux

Tél 04 71 40 68 10 Portable 06 71 61 94 4771

Né le 12 octobre 1966

Vie maritale

2 enfants

Permis B et Permis côtier

Formations

- ✓ Septembre 1982 au 31 Août 1984 **Apprentissage** au centre de formation d'apprentis « Le Fontanil » à **Chambéry** (Savoie) et chez Messieurs René et Jean-Marc **Quazzola**, restaurant « le beau rivage » au Bourget du Lac (Savoie).
- ✓ **C.A.P (1984)** : Premier de l'Académie de Grenoble (Isère)
- ✓ Premier à l'examen régional de qualification pour le concours du Meilleur apprenti Cuisinier de France.
- ✓ Troisième au Concours National du **Meilleur Apprenti de France**, promotion 1984 Paul Blanc.

Expériences professionnelles

- ✓ 01/09/84 au 15/10/84 Restaurant « le beau Rivage » au **Bourget du Lac**
en qualité de **commis de cuisine** et préparation du concours « meilleur apprenti de France » qui s'en déroulé en novembre 1984.
- ✓ 01/12/84 au 09/03/85 Restaurant « les Ducs de Savoie » à **Chambéry** (Savoie)
en qualité de **commis de cuisine**
- ✓ 16/03/85 au 17/09/85 Restaurant « Aux Armes de France » à **Ammerschwihl**
(Alsace) chez Pierre **Gaertner** en qualité de **commis de cuisine**
- ✓ 12/85 à 04 /86 Hôtel Restaurant du Soleil à **Aussois** (Savoie)
en qualité de **commis de cuisine** (fils du restaurateur)
- ✓ 1986 Restaurant « l'Auberge de l'Eridan » à **Annecy Le Vieux** (Haute Savoie) chez **Marc Veyrat** en qualité de **commis de cuisine**
- ✓ 1986/1987 Service Militaire
Cuisinier à l'appartement du Ministre de l'intérieur
- ✓ 1987/1988 Hôtel Restaurant du Soleil à **Aussois** (Savoie)
en qualité de **Second de cuisine**
- ✓ 1988/1990 Restaurant « Vinton's » à **Miami** (Floride, Etats Unis d'Amérique)
en qualité de **sous-chef**, occupant le poste de **saucier-rôtisseur**
- ✓ De décembre 1990 à décembre 2007 **Hôtelier Restaurateur à l'enseigne « Hôtel du Soleil » 3 * à Aussois** « Relais du Silence », 13, 5 et 1 toque au Gault Millau.
Propriétaire exploitant
- ✓ Depuis 2008 créateur et exploitant d'un Parc Résidentiel de Loisirs 3*(complexe hôtelier avec chambres, roulotte hôtelières, roulotte gîtes, carré d'étoiles et « p'tit buron du vacher ») avec petite activité agricole (vaches, chevaux...) pour garder l'esprit de ferme du site, pour les clients, ainsi qu'une petite production artisanale de savons au lait de vaches Salers et à la gentiane des volcans d'Auvergne.

Le beaurivage

LE BOURGET-DU-LAC

HOTEL-RESTAURANT

TÉLÉPHONE (79) 38-00-38

QUAZZOLA, chef de cuisine

Sa terrasse ombragée sur le lac

CERTIFICAT DE TRAVAIL

Je soussigné, QUAZZOLA René, Propriétaire de l'hôtel BEAURIVAGE, au BOURGET DU LAC, certifie avoir employé Monsieur MONTAZ Pascal n° SS : 1 65 10.73.065.055, du 1 septembre 1982 au 31 août 1984 en qualité d'apprenti cuisinier et du 1 septembre 1984 au 15 octobre 1984 en qualité d'aide cuisinier.

Après avoir donné entière satisfaction, je ne puis que le recommander à mes collègues.

Fait pour valoir et servir ce que de droit,

Le Bourget du Lac, le 19 avril 1986

R. QUAZZOLA



Métiers de l'alimentation au Fontanil

Soixante apprentis récompensés...



Chambéry. — Organisé conjointement par le C.F.A. du Fontanil et l'Association pour la promotion des métiers de la bouche, a eu lieu dans la salle des fêtes de Saint-Alban-Laysse la remise des diplômes, maintenant traditionnelle, aux lauréats du C.A.P. (session 84) pour les métiers de boulanger, pâtissier, boucher, charcutier et cuisinier. Cette manifestation, en réunissant plus de 300 personnes (parents et maîtres d'apprentissage) autour des lauréats s'est déroulée dans une ambiance sympathique et familiale et a été réellement un des « temps forts » de la vie de ce dynamique établissement.

De nombreuses personnalités ont honoré de leur présence cette réception et notamment : M. Jean Blanc, sénateur maire ; M. Roussey, président de la Chambre des métiers ; M. Ricard, inspecteur de l'apprentissage ; M. Laborier, président du Fontanil et président de l'A.F.P.P.M.B. ; M. Fauge Louis, président du syndicat des pâtissiers ; M. Riquet, président du syndicat des charcutiers ; M. Piquet, président de l'Amicale des cuisiniers ; M. Aucagne, président du syndicat des bouchers ; M. Ducruet, représentant le syndicat des boulangers ; M. Parent, représentant E.D.F. — G.D.F.

Après avoir souhaité la bienvenue à tous les lauréats et à la nombreuse assistance, M. Laborier résumait rapidement l'évolution de la maison familiale le Fontanil qui a été très rapide depuis son ouverture aux métiers de l'alimentation en 1977 avec 132 élèves pour atteindre aujourd'hui un effectif de 310 jeunes apprentis et pré-apprentis en formation. Il soulignait aussi les travaux importants de rénovation effectués durant l'été dernier dans les locaux d'internat, ce qui permet maintenant de mettre à disposition des jeunes des locaux fonctionnels et modernes.

Revenait ensuite à chaque président

de syndicat professionnel de remettre aux lauréats leurs diplômes accompagnés de nombreux prix et cadeaux offerts par E.D.F. — G.D.F., les syndicats professionnels, la chambre de métier et l'A.F.P.P.M.B.

Citons pour mémoire les noms des deux premiers par profession et deux de leur maître d'apprentissage.

Pour la boulangerie. — Franck Bodet chez M. Callendret à la-Motte-Servolex ; Eric Dantin chez M. Michaud à Yenne.

Pour la pâtisserie. — Denis Bellemin-Laponaž, premier au général chez M. Colin Martial ; Christian Poupelloz chez M. Barlet à Chambéry ; Philippe Pascoet chez M. Giroud à Chambéry.

Pour la boucherie. — Pascal Favre chez M. Yvan André à Mercury ; Serge Dupraz chez M. Martinet à Chindrieux.

Pour la charcuterie. — Christian Bérard Bergery chez M. Prévot à Aime ; Michel Front chez M. Louvain à Aix-les-Bains.

Pour la cuisine. — Pascal Montaz chez M. Quazzola au Bourget-du-Lac ; Franck Gonthier chez M. Jacob au Bourget-du-Lac.

M. Dumas, directeur, avait ensuite le plaisir de remettre le prix spécial de la maison familiale (une magnifique coupe) à l'apprenti ayant réussi le meilleur C.A.P. tous métiers confondus : Franck Bodet (boulangier) qui fut très applaudi pour sa brillante réussite. C'est donc plus de 60 jeunes qui ont reçu leurs diplômes, ce qui représente 59 % de réussites totales et près de 77 % de réussites en ne considérant que les épreuves pratiques.

Soulignons la satisfaction générale de l'assistance qui a pu apprécier le dynamisme professionnel et souhaitons que tous ces jeunes diplômés sachent continuer à se perfectionner et à progresser pour promouvoir encore la réputation des métiers de

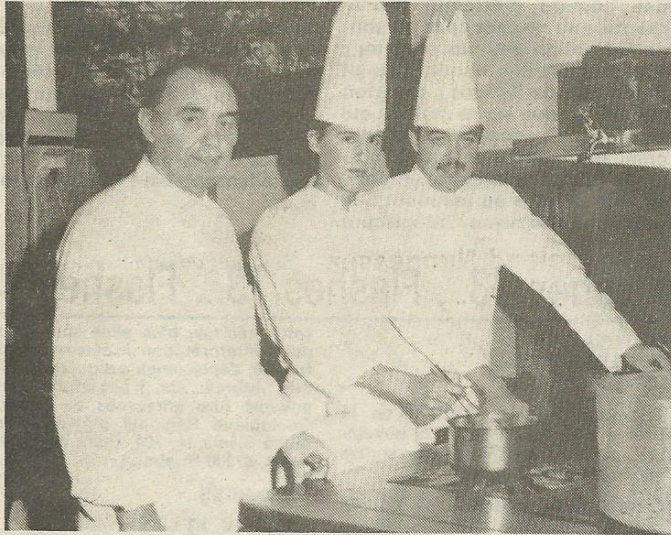
l'alimentation qui excellent à nous mettre en appétit.

Extrait du
DAUPHINE LIBERE

Gastronomie

CONCOURS DU MEILLEUR APPRENTI
CUISINIER DE FRANCE

Un Savoyard en finale nationale



Chambéry. — Les éliminatoires du concours du meilleur apprenti cuisinier de France viennent de se dérouler le 14 novembre dans les cuisines du Centre de formation d'apprentis « Le Fontanil » à Saint-Alban-Laysse, dirigé par M. Dumas. L'organisation matérielle de ce concours était assurée par M. Grava, moniteur de cuisine du C.F.A.

Le jury était présidé par M. Piquet, assisté de 3 maîtres cuisiniers de France.

MM. Abry, Collon et Achini ainsi que MM. Lille et Machenaud, tous orfèvres en la matière.

Au menu de ce concours figuraient : - un filet de sole florentine ; - une volaille pochée sauce

suprême ; - riz pilaf ; - une tarte aux pommes.

Sept apprentis représentant les départements de Savoie, Haute-Savoie et Isère étaient entrés en lice, et c'est le Savoyard Pascal Montaz ayant réalisé son apprentissage chez M. Quazzola - hôtel Beurivage au Bourget-du-Lac et au C.F.A. du Fontanil qui l'emporta devant : Valenscencko Serge ; Pinget Christophe ; Pellerin Emmanuel ; David Christophe ; Grand Thierry ; Molina Éric. Le jeune Pascal Montaz défendra donc les couleurs régionales à Paris lors de la finale nationale le 12 décembre prochain.

Notre photo. — M. Quazzola et son fils Jean-Marc, entourant le jeune Pascal Montaz.

Extrait du

DAUPHINE LIBERE

du 19 novembre 1984

aussois

Félicitations. Avec plaisir, nous avons appris que notre jeune compatriote Pascal Montaz avait été reconnu comme le meilleur apprenti cuisinier des 3 départements Savoie, Haute-Savoie, Isère.

Extrait de L'ESSOR SAVOYARD

CUISINE

Un jeune Savoyard sur le podium !

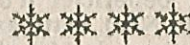
Chambéry. — Il s'appelle Montaz, se prénomme Pascal. C'est le fils de Laurent qui, à l'enseigne (ensoleillée) d'un hôtel d'Aussois, règne sur des fourneaux réputés. Il a fait son apprentissage auprès d'autres toques blanches en renom : René et Jean-Marc Quazzola, dont l'établissement domine les beaux rivages du lac du Bourget. Et, il vient de prouver qu'il avait effectivement, au plan culinaire, de qui tenir !

Déjà premier, pour notre département, au certificat d'aptitudes professionnelles, il domina également la finale régionale organisée à Chambéry pour le compte de la Savoie, de la Haute-Savoie et de l'Isère, dans le cadre du traditionnel (et difficile) concours du meilleur apprenti de France. Il confirma sa valeur en figurant en bonne place parmi les qualifiés lors de la demi-finale du même concours, qui réunit à Paris une cinquantaine de participants venus de toutes les régions de France.

Et réussit, à l'occasion d'une finale elle aussi disputée dans la capitale, à décrocher une place sur le podium, en terminant troisième du concours général. Et, en obtenant également un troisième prix pour la spécialité « poissons ».

Outre de jolies récompenses (comme ce voyage de huit jours au Maroc offert par la firme Grand-Marnier), Pascal Montaz a gagné l'estime de ses pairs. Il a tenu à partager le mérite de cette performance avec tous ceux qui l'ont aidé et conseillé, à commencer par ses chefs de cuisine. Le voici maintenant au restaurant des Ducs de Savoie, Chambéry, où Eric Guyot continuera sans aucun doute à le guider sur le bon chemin.

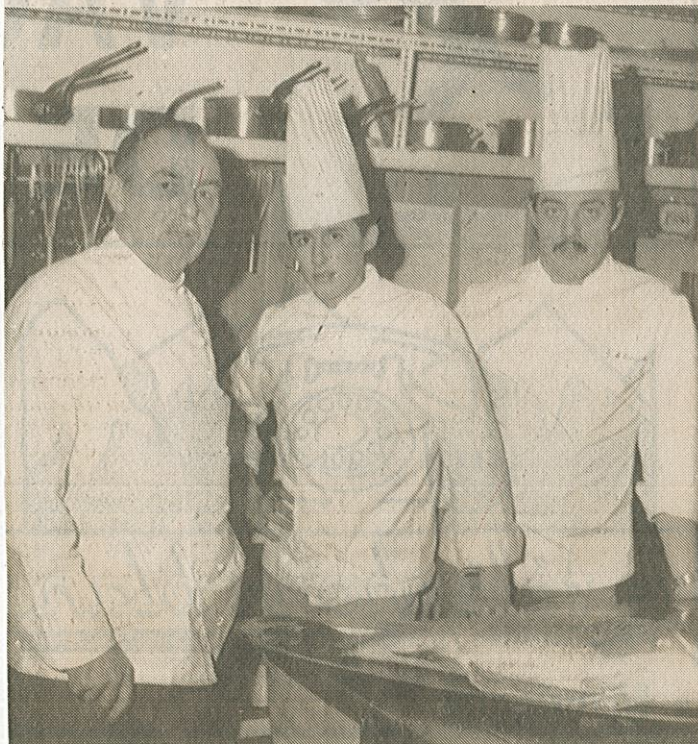
Un chemin qui, très certainement, permettra un jour à ce garçon de dix-huit ans de tenir les promesses nées de ce premier résultat, et de prendre place parmi les meilleures toques blanches de notre région. C'est, en tous cas, en cette période propice à la fois aux vœux et à la reconnaissance de la gastronomie, tout le mal qu'on lui souhaite !



Notre photo : Pascal Montaz entouré de René Quazzola et de son fils Jean-Marc, meilleur apprenti de France il y a tout juste une décennie !

LUNDI 24 DÉCEMBRE 1984 5 FIL 73

Extrait du
DAUPHINE LIBERE
du 24 . 12 . 1984





ASSOCIATION DES MAITRES CUISINIERS DE FRANCE

Siège Social : 15, rue Gaillon - 75002 PARIS

CONCOURS NATIONAL DU MEILLEUR APPRENTI CUISINIER DE FRANCE

PROMOTION 1984 - PAUL BLANC

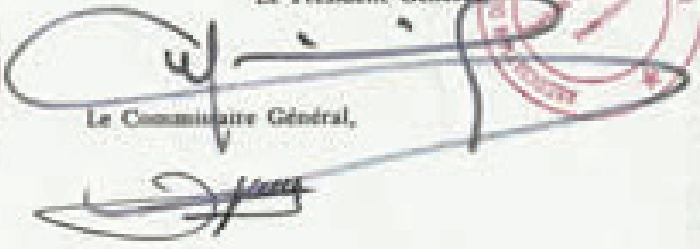
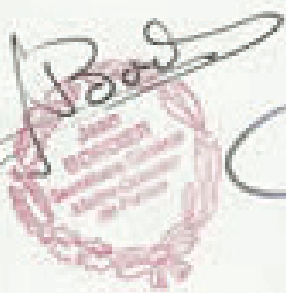
Le Jury du Concours National destiné à désigner le MEILLEUR APPRENTI CUISINIER DE FRANCE, certifie que Monsieur MONTAZ Pascal _____ né le 12 Octobre 1966 _____ à Chambéry _____ a participé aux épreuves du concours au titre de l'année 1984, et a été classé Troisième sur 160 _____.

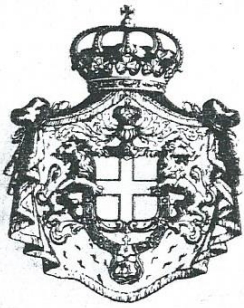
Le Président du Jury.

Paris, le 16 Janvier 1985

Le Président Général

Le Commissaire Général,





restaurant
«Les Ducs de Savoie»

CERTIFICAT DE TRAVAIL

CHAMBERY LE 10 AVRIL 1985,

JE SOUSSIGNE MONSIEUR GUILLOT E.

DECLARE AVOIR ENGAGE MONSIEUR MONTAZ PASCAL, DEMEURANT A :

HOTEL DU SOLEIL, 73 500 AUSSOIS,


EN QUALITE DE COMMIS DE CUISINE,

POUR LA PERIODE DU 20/12/84 AU 09/03/85.

IL ME QUITTE CE JOUR LIBRE DE TOUT ENGAGEMENT.

JE LE RECOMMANDE TOUT PARTICULIEREMENT, POUR SON SERIEUX ET SES QUALITES
DANS LE TRAVAIL.

MONSIEUR GUILLOT E.


~~RESTAURANT~~

Aux DUCS de SAVOIE

6, Place de la Gare
73000 CHAMBERY

Tél. 79 / 69.54.54

R.C. 84 A 79



HOTEL-RESTAURANT
GAERTNER
68770 AMMERSCHWIHR
Tél. (089) 47.10.12
Télex 890 606 ITACR Code AAF

Bank 217 804 000 0078
Chamb. Lyonnais - Crédit Agricole n° 68384 X

ATTESTATION DE TRAVAIL

Je soussigné Pierre GAERTNER, Directeur de l'Hôtel-Restaurant certifie que :

Monsieur Pascal MONTAZ, né le 12.10.1966 à CHAMBERY et demeurant à AUSSOIS, Hôtel-Restaurant du Soleil

était occupé dans notre Etablissement

du 16 MARS 1985 au 17 SEPTEMBRE 1985
en qualité de commis-cuisinier

Il nous quitte ce jour libre de tout engagement.

Fait à AMMERSCHWIHR, le 17 SEPTEMBRE 1985.

P. GAERTNER

hôtel
du soleil



★
restaurant

confort
cuisine soignée

le 15 AVRIL 1986

Laurent Montaz

aussois

CERTIFICAT DE TRAVAIL

Je soussigné Monsieur MONTAZ Laurent, Chef de cuisine et
Directeur de l'établissement certifie que :

Monsieur MONTAZ Pascal né le 12 octobre 1956 à CHAMBERY
a effectué la saison d'hiver du 01 11 85 au 15 04 86.

Mon fils Pascal m'apporte la preuve de sa motivation pour
la cuisine, de même qu'il m'a très bien secondé.

Il nous quitte de ce jour, libre de tout engagement pour
fin de saison.

HOTEL du SOLEIL
RESTAURANT
Laurent MONTAZ
73000 AUSSOIS
Tel. 79.20.32.42
CCF Lyon 5003 97 H
RC 61 A 265
SR 076 112 655 00014

MVD
Marc Veyrat-Durebox

Auberge de l'Éridan
7, avenue de Chamères 74000 Annecy-le-Vieux
Tel. (50) 66.22.04

C E R T I F I C A T D E T R A V A I L

Je soussigné, VEYRAT-DUREBOX Marc, Propriétaire
de l'Auberge de l'Éridan, 7 avenue de Chamères 74000 ANNECY LE VIEUX,
certifie avoir employé
Monsieur Pascal MONTAZ
en qualité de Commis de Cuisine
du 20 Juin 1986 au 5 Août 1986

Fait pour servir et valoir ce que de droit.

ANNECY, le 7 Août 1986

AUBERGE de l'ERIDAN
7, Avenue de Chamères
74000 ANNECY LE VIEUX
Tél. (50) 66.22.04
R.C. 78 A 74

MVD
VEYRAT-DUREBOX MARC

LE MINISTRE

CAB III PD/CT

PARIS, LE

07 OCT. 1987

19

Cher Monsieur,

Au moment où vous prenez vos nouvelles fonctions, je tiens à vous faire part de ma très grande satisfaction personnelle pour la qualité et la rigueur du travail que vous avez accompli à mon service, pendant votre période d'incorporation.

Je ne doute pas que vous saurez conduire la carrière qui s'ouvre devant vous avec autant de compétence et de dévouement et vous adresse mes vœux chaleureux de réussite.

Je vous prie de croire, Cher Monsieur, à l'assurance de mes sentiments les meilleurs.

Très cordialement



Charles PASQUA

Monsieur Pascal MONTAZ
Hôtel Restaurant du Soleil
73500 AUSSOIS

Je l'accesigne GÉHANNE Bernard Chef de
Cuisine du Ministère de l'Intérieur. Monsieur Pasqua
Certifie avoir eu sous ses ordres Monsieur Montag Penol.
appelé du Contingent, fonction Cuisinier Patissier pendant
toute sa demi année

Excellentement, Cerveaux. propre. diligente et
en l'occurrence de s'exprimer tout particulièrement en matière de
pièces de Pâtisserie. Les sommes versées par Monsieur Montag
sont exactes et à toute ma confiance.

Paris le 2 octobre 1917

M. Bernard GÉHANNE
Chef de Cuisine à l'Appartement
du Ministre

Géhanne



HOTEL - RESTAURANT du Soleil^{☆☆}

M. et Mme Laurent Montaz et leurs Fils

15, Rue de l'Eglise - 73500 AUSSOIS - ☎ 79 20 32 42

Parking

Aussois, le 01 08 88

CERTIFICAT DE TRAVAIL

Je soussigné Monsieur MONTAZ Laurent, Chef de Cuisine et
Directeur de l'Etablissement certifie que :

Monsieur MONTAZ Pascal né le 12 octobre 1966 à CHAMBERY
a travaillé du 15 12 87 au 31 07 88.

Mon fils Pascal m'a très bien secondé.

Il nous quitte de ce jour, libre de tout engagement.

HOTEL du SOLEIL
RESTAURANT

Laurent MONTAZ
73500 AUSSOIS
Tel. 79.20.32.42
CCP Lyon 5002 97 R
RC n° A 965
SIRET 076 112 655 01011



Certificat de Travail

Je Soussigné, Jean-Claude Pihon, certifie avoir employé Monsieur Pascal Montaz, en qualité de sous-chef exécutif du Août 1988 Fevrier 1990.
Durant cette période Monsieur Pascal Montaz a démontré une capacité professionnelle hors du commun.

Je regrette aujourd'hui de voir Monsieur Montaz nous quitter.
Je le recommande très sincèrement à ses futurs employeurs.

Fait pour servir et valoir ce que de droit.

Jean-Claude Pihon
Chef exécutif

