

# Patrick Friggeri



## Chef de Cuisine & Chef Pâtissier

Une prestation culinaire raffinée et inventive

Une cuisine gastronomique en constante évolution

25 années d'expériences professionnelles

Chef d'entreprise depuis 1997

CAP Cuisinier et Pâtissier

Récompenses & Concours Culinaires de Prestige

### Prix de l'innovation petit matériel 2010

décerné lors des Trophées Européen  
pour l'invention : la Douille Duo

### Championnat de France des Desserts 2009

Sélectionné pour la 3ème année consécutive  
lors des épreuves éliminatoires

### Concours Meilleur Ouvrier de France 2007

Participation au Concours "Meilleurs Ouvriers de France" 2007

### Palmarès de l'Apprentissage 2006

### Finaliste des Concours

Championnat International de Recettes à l'Huile d'Olives,

« Lo Mejor de la Gastronomía 2005 »

Concours Cirep

Blanquette de Limoux

Roger Goutallier

Mention Spéciale de l'Académie Nationale de Cuisine 2005

Fourchette d'Or : L'Orée du Bois





## Conseiller Culinaire Européen

**Promotion de nouveaux produits : démonstrations culinaires**

**Création de fiches recettes, astuces, idées gourmandes, conseils techniques : supports de vos démonstrations ou mise en avant d'un produit innovant**

**Conception et optimisation de menus et cartes pour les professionnels des CHR**

**Création de livres de recettes**

**Conseils et diagnostics techniques des produits avec débriefing des tests : proposition d'améliorations ou modifications utiles**

**Création de fiches techniques : aide à la concrétisation d'un projet sur les aspects techniques et professionnels, suggestions d'améliorations, points positifs, axes de progrès (...)**

**Apport de créativité externe et d'expériences culinaires fondées sur des bases traditionnelles**

**Perpétuelle remise en cause en fonction des nouveaux marchés et des nouvelles tendances.**

**Accompagnement en soutien commercial et technique des commerciaux de l'entreprise et des distributeurs**

**Préparer les lancements de nouveaux produits en relation avec l'équipe Recherche, Développement et Marketing (mise au point des supports, recettes, conseils techniques,...)**





## Concepteur d'Innovations Culinaires



Inventeur de la Douille Duo, du support siphon inversé, du presse terrine et du vide pomme avec éjecteur

Cessions d'innovations en exclusivité

Cessions de droits d'utilisations d'images

Conception, fabrication et commercialisation en direct

Transmission de savoir-faire

Concours et assistance dans le développement industriel, la fabrication, la commercialisation et la promotion de mes inventions

## Contacts

**Patrick Friggeri**

**Restaurant « La Croix d'Or »**

**13 Rue Tondu du Metz**

**60 350 Attichy**

**Tel / Fax : 03.44.42.15.37**

**Blog : <http://douilleduo.blog.sfr.fr/>**

**Site Web : [www.croixdor.fr](http://www.croixdor.fr)**

**Boutique en ligne : [www.laboutiquedesinnovationsculinaires.com](http://www.laboutiquedesinnovationsculinaires.com)**

**Email : [lacroixdor60@aol.com](mailto:lacroixdor60@aol.com)**