



MARAVILHE STUDIO

Marie-Camille Picoulet

STUDIO DE DESIGN CULINAIRE · CHEFFE PRIVÉE

CONTACT

06.12.32.30.37
maravilhestudio@gmail.com
@maravilhestudio
Gentilly (94)

COMPÉTENCES

- Cuisine végétarienne & vegan
- Cuisine méditerranéenne
- Produits de saison & circuits courts
- Menus bien-être & retraites yoga
- Pâtisserie fine
- Service en villa & à bord
- Adaptation régimes spéciaux

FORMATIONS

CAP Cuisine

Lycée Guillaume Tirel · 2016–2017

Master Marketing & Communication

SKEMA ESC · 2004–2005

Maîtrise Sciences Économiques

Faculté de Nice · 2003

DUT Techniques de Commercialisation

IUT de Nice · 2001

LANGUES

Français — langue maternelle

Anglais — professionnel

Ancienne directrice de clientèle (Publicis Dialog) — aisance relationnelle et sens du service haut de gamme.

PROFIL

Cheffe indépendante passionnée par les cuisines végétariennes, méditerranéennes et de saison. Pratiquante de yoga depuis 15 ans, je comprends les besoins des retraites bien-être. Curieuse et voyageuse — Japon, Asie, Méditerranée, Afrique.

EXPÉRIENCE

DEPUIS 2022

Maravilhe Studio

Traiteur & Cheffe Privée · Indépendante

Studio de création culinaire. Menus sur mesure pour événements privés et professionnels. Cuisine végétarienne, méditerranéenne, de saison. Prestations en villa, résidences privées.

Événements jusqu'à 300 pax · Marques de luxe : Chanel, Longchamp, Balmain...

2022 – 2024

Yogamour

Traiteur Exclusif · Studio de yoga

Gestion complète de l'offre food d'un studio de yoga parisien. Salades, plats chauds végétariens, pâtisseries véganes maison : cakes, babkas, cookies, madeleines.

SEPT – NOV 2020

Gramme Paris

Second de cuisine

Envoi de 40 à 60 couverts matin et midi. Collaboration à la création de carte. Production des plats, desserts, pâtisseries et produits d'épicerie.

SEPT 2018 – AOÛT 2020

Maison Plisson 2

Commis → Demi-chef de partie · Place du Marché Saint-Honoré

Chef au froid — entrées, desserts, salades. Gestion du poste, envoi du service midi (80–150 couverts). Force de proposition lors des changements de carte.

ET AUTOUR

DEPUIS 15 ANS

Pratique du Yoga

Connaissance des besoins et du rythme des retraites bien-être. Compréhension des régimes alimentaires adaptés — végétalien, sans gluten.

EN CONTINU

Voyages Culinaires

Japon, Asie du Sud-Est, Népal, Méditerranée, Afrique. Une cuisine qui rend hommage à ces voyages — umami, épices, produits rares — toujours enracinée dans le végétal et le vivant.

2017

La Grande Épicerie de Paris

Stage boulangerie · 3 semaines

Maîtrise des pâtes levées.

2017

Les Grands Voisins — La Lingerie

Bénévole en cuisine · 4 mois

Première expérience en cuisine professionnelle. Dimension sociale.