



## **Hugues Abram**

Né le 24/11/1992 à Paris 14ème  
Nationalités: Française, Canadienne

Langue Maternelle: Français  
Langues Parlées et Écrites: Français, Anglais

E-mail: hugues\_abram@hotmail.com  
Téléphone: +33 07.63.71.43.69

## **Expériences Professionnelles**

### **Directeur de Salle**

Février 2020 - présentement en poste  
Le Pressoir d'Argent - Gordon Ramsay, 2\* Michelin  
Intercontinental Le Grand Hôtel de Bordeaux 5\*  
France

### **Maitre d'Hôtel**

Octobre 2018 - Janvier 2020  
Le Pressoir d'Argent - Gordon Ramsay, 2\* Michelin  
Intercontinental Le Grand Hôtel de Bordeaux 5\*  
France

### **Maitre d'Hôtel**

Avril 2018 - Septembre 2018  
Anne-Sophie PIC, 3\* Michelin  
France

### **Maitre d'Hôtel**

Saison Hivernale 2017-2018 (Déménagement du restaurant, Ouverture de l'hôtel)  
Le 1920, 2\* Michelin  
Hôtel Four Seasons Megève 5\*, Famille de Rothschild  
France

### **Maitre d'Hôtel/Assistant Maitre d'Hôtel**

Saisons Hivernales/Estivales 2015-2017  
Le 1920, 2\* Michelin  
Le Chalet du Mont-d'Arbois, 5\* «Relais&Châteaux», Famille de Rothschild  
France

### **Chef de Rang**

Saison Estivale 2015  
La Chèvre d'Or, 2\* Michelin  
Château de la Chèvre d'Or, 5\* «Relais&Châteaux»  
France

**Chef de Rang**

Saison Hivernale 2014-2015

Le 1920, 1\* Michelin

Le Chalet du Mont-d'Arbois, 5\* «Relais&Châteaux», Famille de Rothschild  
France

**Chef de Rang**

Saison Estivale 2014

Restaurant Gastronomique

Château de Mercuès, 4\* «Relais&Châteaux»

France

**Chef de Rang**

Saison Hivernale 2013-2014

Restaurant Gastronomique

Hôtel Le Toiny, 5\* «Relais&Châteaux»

St-Barthélémy, France

**Commis de Salle**

Saison Estivale 2013

Restaurant Gastronomique

La Pinsonnière, 5\* «Relais&Châteaux»

La Malbaie, Canada

**Concours**

- Finaliste Championnat du Monde des Maîtres d'Hôtel 2019
- Finaliste Coupe Georges Baptiste Nationale France 2017

**Formations**

- WSET Niveau 2
- Diplôme en Service Professionnelle en Restauration à l'I.T.H.Q. 2013