

Chef Luc Holie

Originaire du sud de la France, chef Luc Holie est né et a grandi à Albi sa ville natale, il a obtenu son CAP et BEP au Lycée Hôtelier de Millau en Aveyron. Son expérience acquise en France lui a enseigné l'éthique du travail et l'efficacité requises. Chef Luc Holie aura été trois fois finalistes du concours « jeunes Cuisinier de France ».

Chef Luc Holie a perfectionné son expérience en France dans de nombreux restaurants étoilés Michelin, dont « Le Louis XV» à Monaco au cote de Mr Alain Ducasse mais aussi au Lucas Carton avec le chef Alain Senderens et «l'Auberges des Cinnes ”a St Bonnet le Froid.

Chef Luc Holie arrive à New York où il travaille au restaurant l'Absinthe au côté de chef Jean Michel Bergougnoux Il passera les 13 prochaine années. Chef Holie et Maintenant le propriétaire du restaurant jubile a New York city depuis bientôt 20 ans.

Chef Luc Holie et Maitres Cuisinier de France et membre actif de la société Culinaire Philanthropique.