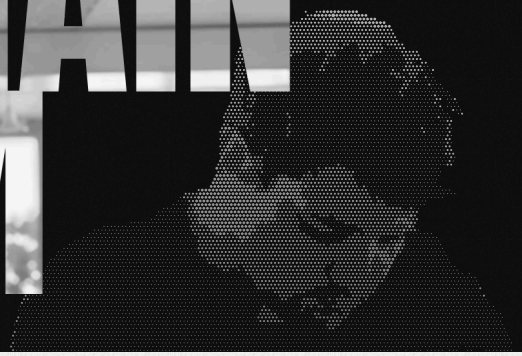
La technique est le moyen, le moment est l'objectif.

ROMAIN RIEM



CHEF DE CUISINE
RESPONSABLE F&B

Base · Clichy (Paris)
Mobilité · Internationale
Tél · +33 7 58 45 64 84
Mail · romain.riem@gmail.com
Insta · @romain.riem

SITE
ROMAINRIEM.COM

01 PROFIL

10 ans de cuisine, dont 5 à la tête de la cuisine du Lounge Veepee. Formé chez Mamie by Jean Imbert.

02 EXPÉRIENCE

LOUNGE VEEPEE · Groupe Veepee · La Plaine Saint-Denis — 2021 – auj.

Chef de cuisine & Responsable F&B — 2025 – auj.

- Offre F&B et budget achats d'environ 250 k€ par an
- Reportings de suivi et KPI pour la direction générale
- Panel de fournisseurs doublé : sécurité d'approvisionnement, négociation
- Intégration de l'offre des Manufactures Ducasse
- Clientèle interne, marques invitées, presse : B2C comme B2B

Chef — 2021 – 2025

- Un menu inédit chaque semaine, environ 250 ; concepts, événementiel
- Formation de l'équipe : une aide de cuisine passée de la plonge au service

MAMIE BY JEAN IMBERT · Paris — 2019 – 2021

Second de cuisine

- Promu de chef de partie à second en deux ans ; 3 cuisiniers encadrés ; mise en place pour des shootings médias

2017 – 2019 **Chef de partie** · BB Blanche, Paris — promu de commis
2016 – 2017 **Apprenti cuisinier, CAP** · Klay Saint-Sauveur, Paris
2016 **Commis de cuisine** · Rorkes, Darwin (Australie)
2010 – 2015 **Commercial, formation professionnelle** · OPCA et organismes de formation

03 EN PARALLÈLE

- **Événementiel pour Jean Imbert** — chef référent à Roland-Garros ; renfort pour Nespresso au Festival de Cannes et à Lollapalooza
- **Chef privé** — dîners sur mesure pour des clients, de A à Z

04 COMPÉTENCES

`Pilotage budgétaire & KPI` `Reporting Excel` `Négociation fournisseurs` `Gestion de partenariats` `IA générative appliquée (R&D, analyse)` `Communication B2C / B2B` `Management & formation` `HACCP`

05 FORMATION

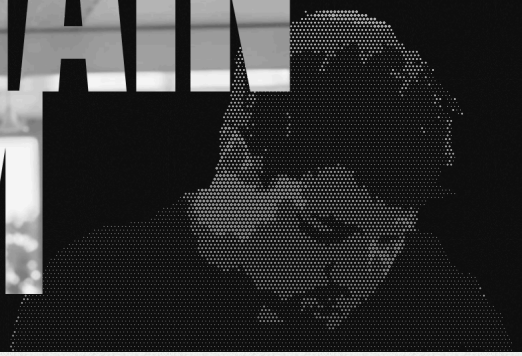
CAP Cuisine, alternance — EPMTTH, Paris · 2017
Bachelor Marketing & Communication digitale, alternance — PPA, Paris · 2013

LANGUES

Français — natif
Anglais — C1
Italien, allemand — A2

Technique is the means. The moment is the point.

ROMAIN RIEM



HEAD CHEF
F&B MANAGER

Base · Clichy (Paris), France
Mobility · Open to relocation
Tel · +33 7 58 45 64 84
Mail · romain.riem@gmail.com
Insta · @romain.riem

SITE
ROMAINRIEM.COM

01 PROFILE

10 years in professional kitchens, including 5 leading the kitchen of the Veepee Lounge in Paris. Trained at Mamie by Jean Imbert.

02 EXPERIENCE

VEEPEE LOUNGE · Veepee Group · La Plaine Saint-Denis, Paris — 2021 — now

Head Chef & F&B Manager — 2025 — now

- F&B offer and a purchasing budget of about €250K a year
- Tracking reports and KPIs for senior leadership
- Doubled the supplier base: secure supply, stronger negotiation
- Integration of the Manufactures Ducasse offer
- Internal guests, visiting brands, press: B2C and B2B

Chef — 2021 — 2025

- A new menu every week, about 250 in total; concepts, events
- Team training: a kitchen assistant promoted from dishwasher to service

MAMIE BY JEAN IMBERT · Paris — 2019 — 2021

Sous Chef

- Promoted from Chef de Partie to Sous Chef in two years; managed 3 cooks; prep for media shoots

2017 — 2019 **Chef de Partie** · BB Blanche, Paris — promoted from Commis
2016 — 2017 **Apprentice Cook, CAP** · Klay Saint-Sauveur, Paris
2016 **Commis Chef** · Rorkes, Darwin, Australia
2010 — 2015 **Sales Executive, Professional Training** · training funds and providers

03 ALONGSIDE

- **Events for Jean Imbert** — lead chef at Roland-Garros; reinforcement for Nespresso at the Cannes Film Festival and at Lollapalooza
- **Private chef** — bespoke dinners for clients, from concept to service

04 SKILLS

`Budget management & KPIs` `Excel reporting` `Supplier negotiation`
`Partnership management` `Applied generative AI (R&D, analysis)`
`B2C / B2B communication` `Team management & training` `HACCP`

05 EDUCATION

CAP Cuisine (French culinary diploma), work-study — EPMTTH, Paris · 2017

Bachelor's in Marketing & Digital Communication — PPA, Paris · 2013

LANGUAGES

French — native
English — C1
Italian, German — A2

ANNEXE · MENU 01

LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

LOUNGE VEEPEE
07 — 18 DÉCEMBRE 2026
TROIS ENTRÉES · TROIS PLATS · TROIS DESSERTS

Un tour de France en trois temps : la côte ouest, les grandes villes, les escales insulaires.

00 AMUSE-BOUCHES

Salade de homard et fenouil, tuile de sarrasin

Gougère truffe et mornay comté

Radis, coulis de passion et chapelure de noisettes grillée

01 LA CÔTE OUEST
ENTRÉES

Saint-Jacques de Normandie sur sa coquille
gel de cidre fermier, couteaux vapeur, brunoise de topinambour

Sole de petit bateau
sur une galette de sarrasin, crème d'artichaut camus, câpres frits

Poireau maraîcher brûlé
beurre blanc au verjus, quenelle de caviar d'Aquitaine, poudre de noix du Périgord

02 LES GRANDES VILLES
PLATS

LES HALLES, LE VENTRE DE PARIS
Fricassée de légumes racines et châtaignes grillées
mousseline de céleri-rave, jus d'oignons pincés aux airelles, copeaux de truffe noire

TABLÉE LYONNAISE, SANS ÉTOILE NI LUMIÈRE
Poularde demi-deuil de la Mère Fillioux
sauce suprême, pomme Anna, condiment de champignons au foie de volaille

LE VIEUX-PORT, ET LA MER
Homard bleu comme à Marseille
sauce aux poissons de roche, rouille et croûton

03 ESCALES INSULAIRES
DESSERTS

CORSE
Le fiadone de Corte
clémentine rôtie, tranche de cédrat confit, miel du maquis

GUADELOUPE
Le tourment d'amour
pâte brisée demi-sel, confiture de banane flambée, génoise vanille et lime

RÉUNION
Le pain perdu macatia
litchis pochés aux boutons de rose, granité de combava

04 POUR FINIR

Café, thé et chocolat

ROMAIN RIEM — CONCEPTION ET CARTE
INSTAGRAM.COM/ROMAIN.RIEM

ANNEXE · MENU 02

LE BUFFET FONCTIONNEL

BU WELLNESS · LOUNGE VEEPEE
2 DÉCEMBRE 2026
BUFFET

Les molécules de vos compléments, dans leur matrice d'origine.

Index glycémique maîtrisé
Aucun sucre raffiné : le sucré vient des fruits.

Équilibre oméga-3 / oméga-6
Huile d'olive, avocat, beurres crus de pâturage.

Cuissons douces
Pour préserver micronutriments et acides gras, avec un geste de flamme.

PLANCHES

Truite fumée bio, aneth, sauce au yaourt grec
Oméga-3 EPA/DHA · Vitamine D3 · Astaxanthine · Probiotiques

Rôti de bœuf en carpaccio, concombres marinés minute, câpres, mizuna
Fer héminique · Zinc · L-Carnitine · Quercétine

Fromages et beurres au lait cru Jean-Yves Bordier
Vitamine K2 · Calcium · Butyrate

Jamón ibérico pata negra
Plaisir pur · nos 20 %

VIANDES

Bouillon de bœuf thaï, ail noir, foie à la vénitienne, basilic thaï
Vitamine A · Fer héminique · B12/B9 · S-allyl-cystéine · Collagène

Volaille jaune des Landes, sauce katsuobushi césar, parmigiano reggiano
L-Glutamine · Sélénium · Calcium

VÉGÉTARIEN

Œuf bio parfait, duxelles de portobello et abricots secs, croûtons au levain
Choline · Lutéine & zéaxanthine · Bêta-glucanes

Poireau grillé, sauce maltaise, noisettes torréfiées
Inuline · Vitamine E · Choline

DESSERTS

Mousse au chocolat noir 72 %, grué de cacao, noix de pécan
Flavanols de cacao · Magnésium

Fruits rouges, coulis de groseille, estragon
Anthocyanes · Vitamine C

Mangue, gel de sudachi, coriandre
Bêta-carotène · Vitamine C

Tartare de kiwi, granny smith, poire williams rouge, jus à la cardamome
Vitamine C · Quercétine · Pectine

À BOIRE

Infusion de concombre, menthe, citron vert et basilic pourpre
Vitamine C

PRODUITS DE LA MER

Maquereau mariné, soja vieillie, nuoc-mâm et mirin, mangue verte
Oméga-3 EPA/DHA · Vitamine D3 · Coenzyme Q10

Huître fine de claire n°3, granité de concombre, citron caviar
Zinc · Iode · Cuivre · Taurine

Carpaccio de thon rouge, baba ganoush, grenade
Oméga-3 EPA/DHA · Sélénium · Acide ellagique

Gravlax de saumon, blinis de sarrasin, crème d'avocat au raifort
Oméga-3 EPA/DHA · Astaxanthine · Rutine · Vitamine E

Bao de gambas vapeur, radis daïkon, chimichurri
Astaxanthine · Sulforaphane

Anguille fumée, réduction clémentine et citron vert, sablé au petit épeautre
Vitamine A · Oméga-3 · Phosphore · Magnésium

Langoustine pochée, bouillon dashi au cédrat, spiruline
Phycocyanine · Iode · Zinc

VEGAN

Houmous crémeux, artichauts confits, olives de Kalamata
Inuline · Cynarine · Hydroxytyrosol

Tartelette au sarrasin, champignons, levure maltée, pousses de moutarde
Vitamines B · Rutine · Bêta-glucanes

Pita, crème de courge d'Hokkaido, pickles lactofermentés, roquette, tomates confites
Probiotiques · Lycopène · Bêta-carotène

Radis multicolores, laquage passion, chapelure de noisettes
Sulforaphane · Vitamine E

Salsifis glacés au jus de légumes
Inuline & FOS

Coleslaw de chou rouge au sésame, vinaigrette miso
Probiotiques · Sulforaphane

80 % nutritif, 20 % plaisir. La dose fait le poison.

ROMAIN RIEM — CONCEPTION ET CARTE
INSTAGRAM.COM/ROMAIN.RIEM

ANNEXE · MENU 03

VEEPEE TRAVEL TABLE

BU VOYAGE · LOUNGE VEEPEE
MARDI 15 DÉCEMBRE 2026 · 18H30 — 23H00
COCKTAIL DÎNATOIRE · 21 ESCALES

Un voyage à déguster, une bouchée par destination.

Les 21 escales sont toutes tirées des destinations en vente sur Veepee Voyages. Chaque bouchée se déguste debout, à la main ou à la cuillère : recettes locales authentiques, relues avec un regard moderne.

PÔLE CARNÉ 5 ESCALES

SÉOUL, CORÉE DU SUD
Yukhoe — Filet de bœuf maturé, julienne de poire nashi, huile de sésame toasté

CHENGDU, CHINE
Zhangcha Ya — Canard fumé au thé lapsang souchong, poivre du Sichuan, peau frite et laquée

DAKAR, SÉNÉGAL
Dibi de pintade — Bouchées de pintade au grill, compotée d'oignons, piment végétarien antillais

MOMBASA, KENYA
Kuku Paka — Poulet fermier braisé, sauce au lait de coco, curcuma et citron vert

BUENOS AIRES, ARGENTINE
Entraña a la parrilla — Onglet de bœuf saisi à la flamme, chimichurri, sel fumé

PÔLE VÉGÉTARIEN & VEGAN 7 ESCALES

THESSALONIQUE, GRÈCE
Spanakopita — Pâte filo croustillante, tétragone, féta de brebis

PALMA, ESPAGNE
Coca de Trempó — Pâte fine à l'huile d'olive, tomates et piquillos, pimentón doux

DELHI, INDE
Aloo Tikki — Galette de pomme de terre, chutney au gingembre, yaourt à la menthe

SAN JOSÉ, COSTA RICA
Patacones con frijoles — Banane plantain frite, purée de haricots noirs, tomates confites au citron vert

BARRANQUILLA, COLOMBIE
Deditos de queso — Bâtonnet de fromage blanc salé fondant, chapelure panko

JOHANNESBURG, AFRIQUE DU SUD
Pap & Chakalaka — Polenta snackée, sauce chakalaka aux haricots rouges

MANILLE, PHILIPPINES
Okoy — Galette croustillante de patate douce et carotte, pousses de mungo, vinaigrette au poivre sarawak

PÔLE PRODUITS DE LA MER 6 ESCALES

ISTANBUL, TURQUIE
Midye Dolma — Moules en coquille, riz pilaf aux épices chaudes, pignons et abricots secs

MAZATLÁN, MEXIQUE
Aguachile verde de camarón — Gambas marinées, jus de lime, eau de concombre glacée

VALPARAÍSO, CHILI
Ceviche de Corvina — Tartare de bar de ligne, oignon rouge, coriandre, huile d'olive et citron vert

FORT-DE-FRANCE, MARTINIQUE
Féroce d'avocat & sauce chien — Avocat sablé, pétales de cabillaud de ligne pochés, sauce chien acidulée

SAÏGON, VIÊT NAM
Chả Giò Tôm Càng — Queue de langoustine, fine galette de riz frite, champignons noirs, coriandre vietnamienne

MIAMI, ÉTATS-UNIS
Crab Claws & Mustard Sauce — Pinces de crabe glacées selon arrivage, sauce crémeuse à la moutarde

PÔLE DESSERTS 3 ESCALES

BASTIA, FRANCE
Fiadone — Brocciu frais, zestes de cédrat confit, trait d'eau-de-vie corse

DENPASAR, INDONÉSIE
Martabak Manis — Pancake indonésien, cacahuètes torréfiées, chocolat noir, dulce de leche

NEW YORK, ÉTATS-UNIS
New York Cheesecake — Base sablée au speculoos, appareil au cream cheese, zestes d'agrumes

COCKTAILS DE BIENVENUE 18H30

MAZATLÁN, MEXIQUE
Pink Margarita — Tequila 100 % agave, Cointreau, citron vert, sirop infusé aux fleurs d'hibiscus

VALPARAÍSO, CHILI × PÉROU
Chicha Morada Sour — Pisco, chicha morada, citron vert, blanc d'œuf, angostura

PÉROU
Chicha morada — Chicha morada sur glace, citron vert · sans alcool

ROMAIN RIEM — CONCEPTION ET CARTE
INSTAGRAM.COM/ROMAIN.RIEM