



Luc Schofield

37, rue Portledge, Moncton (NB) E1C 5S6
506.531.7118 - luc.schofield@gmail.com

Le Chef acadien **Luc Schofield** a plus de 35 ans d'expérience dans la restauration et les services de traiteur. Il offre également des cours de cuisine en personne ou en ligne. Il vit à Moncton. Il se spécialise dans la présentation des produits du terroir en préparant des menus basés sur la recherche de produits locaux et frais.

Il a travaillé pendant de nombreuses années dans des camps de pêche au saumon, dont près de 15 ans au Ledges Inn à Doaktown, Nouveau-Brunswick. Il mettait en vedette des produits locaux pour ses invités venant d'un peu partout au monde.



Au cours des deux dernières années, il a surtout travaillé comme traiteur en Atlantique, en Louisiane et en France. Il offre également des ateliers de cuisine mettant en vedette les produits locaux.

FORMATION

Technique culinaire (1995-1996)

Centre d'Excellence du Tourisme de l'Atlantique (CCNB Edmundston, NB)
(CCNB Edmundston, NB) - Programme concentré sur la cuisine gastronomique régionale.

Technique d'hôtellerie et restauration (1988-1989)

Centre d'Excellence du Tourisme de l'Atlantique (CCNB Edmundston, NB)
Programme de service, cuisine, gestion hôtelière, administration et sommellerie.

Études de baccalauréat en administration des affaires (1985-1987)

Université de Moncton.
Comptabilité, management, finance, marketing et économie.

EXPÉRIENCES DE TRAVAIL

Chef-traiteur indépendant (Depuis 2019)

- Little Red Rooster Café / Green Pig Market : Salisbury NB (oct.-déc. 2020)
- FrancoFête en Acadie : Moncton NB (nov. 2019)
- Festival acadien et créole : Lafayette, LA (oct. 2019)
- Semaine Musique NB : Moncton NB (oct. 2019)
- Les Francophonie en Limousin : Limoges, France (sept. 2019)

- Congrès mondial acadien : Moncton NB (août 2019)
 - Chef du Pavillon de la Nouvelle-Écosse (8 jours)
 - Chef de la délégation du Québec en collaboration avec Sœur Angèle
 - Chef de la réception louisianaise pour Zachary Richard
- Gala de la chanson de Caraquet : NB (mai et août 2019)
- Plateau de tournage / Télésérie « À la valdrague » : Moncton NB (juil.-août 2019)
- Plateau de tournage / Télésérie « Les Newbies » : Moncton NB (sept.-nov. 2019)
- Diverses réceptions au Centre des arts et de la culture de Dieppe
- Diverses réceptions pour la Société Nationale de l'Acadie
- Festival Stella : Pointe-de-l'Église NÉ (juin 2019)
- Ateliers de cuisine divers : Centre culturel de Bouctouche et ailleurs

Chef cuisinier et gestionnaire d'auberge (avril 2005 à décembre 2018)

Ledges Inn (Doaktown, Nouveau-Brunswick)

Gestionnaire des activités journalières et des achats, préparation des menus, service, accueil et réservation. Cuisine 5 étoiles.

Chef cuisinier (juin à septembre 2017)

Middle Camp (Rivière Matapédia, Gaspésie)

Gestionnaire des activités et achats, préparation des menus, service. Cuisine 5 étoiles.

Cuisinier (2014-2015)

Bistro 33 (Moncton, Nouveau-Brunswick)

Cuisinier (septembre 2014-2015)

Réseau des cafétérias communautaires du Nouveau-Brunswick

Chef cuisinier et responsable des services de traiteur (printemps-été 2014)

Délégation acadienne aux Francofolies de Spa (Belgique)

ExpoMONDE dans le cadre du CMA (Grand-Sault, Nouveau-Brunswick)

Chef cuisinier (mars 2003-avril 2005)

Auberge Gabrièle (Shédiac, Nouveau-Brunswick)

Responsable de l'élaboration et de l'exécution d'un menu spécialisé dans les fruits de mer. Responsable du bon déroulement des opérations, des coûts de production, du contrôle de la qualité et de l'entraînement du personnel.

Premier cuisinier (février 2002 - janvier 2003)

Le Figaro (Québec, Québec)

Responsable des entrées et des desserts dans un bistro achalandé de la rue Cartier.

Cuisinier (octobre 2001 à février 2002)

Guido le Gourmet Vieux-Québec (Québec)

Préparation de mets de cuisine française gastronomique d'un restaurant 5 étoiles.

Chef propriétaire (octobre 1998 - mars 2001)

Chez Schofield cuisine régionale (Edmundston, Nouveau-Brunswick)

Restaurant de 45 places : cuisine régionale, internationale et française. Déserts créatifs.

Chef cuisinier (mai 1998 - octobre 1998)

Auberge Le Fief (Edmundston, Nouveau-Brunswick)

Préparation d'une cuisine gastronomique et régionale dans un Bed & Breakfast 4 étoiles.

Chef cuisinier (mai 1996 à mai 1998)

Fraser Lodge, Fraser Paper, Nexfor

Responsable des services et de la cuisine dans un camp de pêche au saumon haut de gamme sur la rivière Kedgwick au nord du NB avec invités de renommée internationale.

Chef cuisinier (août 1993 - août 1995)

Bistro au Frolic, Université de Moncton (Moncton, Nouveau-Brunswick)

Responsable de la cuisine dans un bistro étudiant.

Premier cuisinier (avril 1993 à août 1993)

Restaurant Edelweiss, Château Lake Louise, Alberta

Responsable d'assister le chef dans les fonctions régulières du restaurant.

Sous-chef (mai 1991 - avril 1993)

Cy's Seafood, Moncton, Nouveau-Brunswick

Responsable d'exécuter les spécialités de la maison, des fruits de mer dans l'un des restaurants les plus célèbres des Maritimes.

Cuisinier et gérant (juillet 1985 - octobre 1990)

Divers restaurants familiaux Pizza Delight pour le groupe Gestion Cyr inc.

MENTIONS ET HONNEURS

- Réception de la Société Nationale de l'Acadie avec Ségolène Royale : Moncton NB
- Réception pour le président du Sénégal : Shédiac NB
- Foire agricole de Bressuire - délégation des Maritimes : France
- Médaille du meilleur gastronome amateur, Programme Technique culinaire
- Réception pour le premier ministre du Canada, Jean Chrétien, et le Secrétaire général de la Francophonie, Boutros-Boutros Gali - Congrès mondial acadien (1994)
- Golden Plate Award - Prix remporté avec Cy's Seafood, Moncton (1992)



Luc Schofield

37, Portledge, Moncton (NB) E1C 5S6
506.531.7118 - luc.schofield@gmail.com

The Acadian Chef Luc Schofield has more than 35 years' experience in restaurants and catering services. He also gives in-person and on-line cooking classes. He lives in Moncton NB. He specializes in the preparation and presentation of fresh local products.

Chef Luc worked many years in renown salmon fishing and hunting lodges in New Brunswick where he showcased local delicacy to his guests coming from all part of the world.

For the last couple of years, Chef Luc's focus has been in catering in Atlantic Canada and in bringing the Acadian flavors to Louisiana and France where it was well appreciated.



EDUCATION

Culinary technique (1995-1996)

New Brunswick Center for Excellence and Tourism (NBCC Edmundston, NB)
Condense program on regional gourmet cuisine.

Hotel and Restaurant Management (1988-1989)

New Brunswick Center for Excellence and Tourism (NBCC Edmundston, NB)
(NBCC Edmundston, NB)
Cuisine, service, hotel and restaurant management, sommelier.

Studies in Management (1985-1987)

Université de Moncton
Accounting, management, finance, marketing, and economy.

WORKING EXPERIENCES

Independent catering-Chef (Since 2019)

- Little Red Rooster Café / Green Pig Market: Salisbury NB (oct.-dec. 2020)
- FrancoFête en Acadie: Moncton NB (Nov. 2019)
- Festival acadien et créole: Lafayette, LA, USA (Oct. 2019)
- Music NB Week: Moncton NB (Oct. 2019)
- Les Francophonie en Limousin: Limoges, France (Sept. 2019)

- World Acadian Congress: Moncton NB (August 2019)
 - Chef for the Nova Scotia Pavilion (8 days)
 - Chef for the Quebec delegation with Sœur Angèle
 - Chef for the Louisiana Cocktail for Zachary Richard
- Gala de la chanson de Caraquet: NB (May + August 2019)
- TV set for the series "À la valdrague": Moncton NB (6 weeks in July-August 2019)
- TV set for the series "Les Newbies": Moncton NB (Sept.-Nov. 2019)
- Various receptions at the Dieppe Arts and Culture Center
- Various receptions for the Société Nationale de l'Acadie
- Festival Stella: Church Point NS (June 2019)
- Cooking classes: Bouctouche Cultural Center and elsewhere

Chef and Inn Manager (April 2005 - December 2013)

Ledges Inn (Doaktown, New Brunswick)

Chef and kitchen management, food purchasing, menu preparation, table service, guests greeting, reservations and billing. Five-Star Cuisine.

Chef (June-September)

Middle Camp (Cascapevia River, Gaspésie)

Chef and kitchen management, purchasing, menu, table service. Five-Star Cuisine.

Cook (2014 - 2015)

Bistro 33 (Moncton, New Brunswick)

Cook (2014 - 2015)

Réseau des cafétérias communautaires du Nouveau-Brunswick

Chef and Manager of caterings (Spring and Summer 2014)

Acadian Delegation at the Francofolie de Spa (Belgium)

ExpoMONDE for the World Acadian Congress (Grand Falls, New Brunswick).

Chef (March 2003 - April 2005)

Auberge Gabrièle (Shediac, New Brunswick)

In charge of the elaboration and preparation of a seafood menu, the day-to-day operations, production cost, quality control and staff training.

Fist cook (February 2002 - January 2003)

Le Figaro (Quebec, Quebec)

In charge of the entrees and desserts in a very busy restaurant on Cartier St. in Quebec.

Cook (October 2001 - February 2002)

Guido le Gourmet Vieux-Quebec (Quebec)

Preparation of gourmet French cuisine in a Five-star restaurant.

Chef and Owner (October 1998 - March 2001)

Chez Schofield regional cuisine (Edmundston, New Brunswick)

45-seat restaurant: Regional, International and French Cuisine. Creative deserts.

Chef (May 1998 - October 1998)

Auberge Le Fief (Edmundston, New Brunswick)

In charge of a gourmet and regional cuisine in a 4-star Bed & Breakfast.

Chef (May 1996 - May 1998)

Fraser Lodge, Fraser Paper, Nexfor

In charge of cooking and serving in an upscale salmon fishing lodge on the Kedgwick River in Northern New Brunswick. Guests were world renowned.

Chef (August 1993 - August 1995)

Bistro au Frolic, Université de Moncton (Moncton, New Brunswick)

In charge of the kitchen in a student pub.

First Cook (April 1993 - August 1993)

Edelweiss Restaurant, Château Lake Louise, Alberta

Assisting the Chef in all regular restaurants' duties.

Sous-chef (May 1991 - April 1993)

Cy's Seafood, Moncton, New Brunswick

In charge of preparing the food (seafood specialty) in one of the Maritimes most famous restaurant.

Cook and Manager (July 1985 - October 1990)

Various family Pizza Delight restaurants for the group Gestion Cyr inc.

HONOURS

- In charge of a reception for the President of Senegal in Shediac, New Brunswick (1996)
- Agriculture Faire in Bressuire, France - Maritime delegation (1995)
- Medal for best amateur sommelier in the culinary technique Program (1995)
- Prepared food for the Prime Minister of Canada, Jean Chretien, and the Secretary General of the Francophonie, Boutros-Boutros Gali (1994)
- Golden Plate Award with Cy's Seafood Restaurant, Moncton (1992)