



94 - M.C Sommelier.

95 - Sommelier D.E.

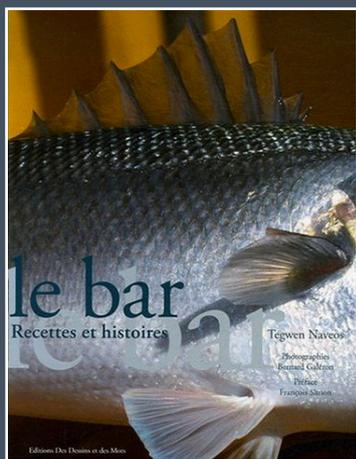
00 - Concours M.O.F sommelier.

95-08 Chef de cuisine, Restaurant Naveos et La marée à Guidel-Plages (56) Bretagne.

02 - Traiteur exclusif du Défi Areva en préparation à Lorient pour l'America's cup 2003.

08-11 Chef de cuisine L'Orangerie Valais, puis l'Orangerie Fribourg - Suisse.

08 - Livre de cuisine
Le bar histoires et recettes.



Pose définitivement les couteaux en 2011, un parcours toujours accompagné des louanges des guides, de la presse, radio, plusieurs reportages et émissions de télé.



Qui sommes-nous ?

Pur jus : des quilles, des prix et le moins de chimie possible, s'il vous plaît, merci.

Tegwen répond facilement à vos questions et vous conseille par mail ou téléphone. N'hésitez pas à nous rendre visite si vous êtes de passage en Bretagne...

L'idée: est venue fin 2013, après 22 ans dans l'hôtellerie et plus particulièrement dans la cuisine, Tegwen NAVEOS voulait retrouver ses premières amours: LE VIN.

Pur Jus, un concept simple et efficace, une structure ultra-légère permettant de se placer sur la toile avec les meilleurs tarifs.

Une cave à la recherche des vins vrais et authentiques, les plus respectueux de la nature et des hommes. Des bouteilles rares et difficiles à trouver: DRC, Rayas, Grange des Pères, etc.. viennent compléter l'offre.

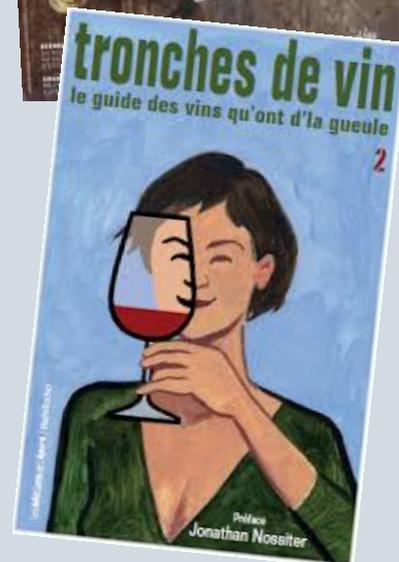
La façon: La sélection se fait lors de dégustations à de nombreux salons professionnels et aussi, et évidemment, sur place dans les domaines.

L'expérience hôtelière et la notoriété de ce parcours ont aussi permis d'ouvrir les portes des domaines les plus fermés.

Les vins sont alors stockés chez nous avant d'être mis en ligne. Les conditions de stockage y sont idéales.

Pur Jus met en avant 1 ou 2 vigneronns chaque semaine, avec les jus retenus du domaine. Un portrait et une caricature viennent compléter ces infos.

On parle de nous :



Déjà 400 références en stock

