



**Chef Dan Coudreaut,
directeur en chef de l'Innovation culinaire,
McDonald's des États-Unis, LLC**

Chef Dan Coudreaut a joint les rangs de McDonald's en août 2004. Il occupe actuellement le poste de directeur en chef de l'Innovation culinaire de McDonald's des États-Unis.

Dans le cadre de ses fonctions, M. Coudreaut gère les relations quotidiennes avec les nombreux fournisseurs de McDonald's et collabore avec une équipe chargée de la création et la mise au point pour créer et développer de nouveaux articles au menu pour les 13 700 restaurants McDonald's aux États-Unis. Parmi les innovations au menu créées par M. Coudreaut notons la salade Fruits et noix, la gamme des sandwichs de luxe au poulet et plus récemment le Wrap-éclair au poulet.

« Les clients veulent de plus en plus de produits de qualité, ce qui me permet de prendre davantage de risques et d'être audacieux en termes de saveurs. Mon expérience des mets fins et le désir de McDonald's de ne pas brimer ma créativité me permet de développer des produits que les clients apprécient vraiment. »

M. Coudreaut a commencé sa carrière dans un restaurant à l'âge de 14 ans comme plongeur. Toutefois, avant de réaliser son rêve de devenir chef, il a obtenu un grade d'associé en administration et en gestion des affaires.

De retour en restaurant, il a travaillé dans un bistro français le Quatorze Bis à titre de sous-chef. Par la suite, il s'est inscrit au Culinary Institute of America, où il a obtenu son diplôme parmi les meilleurs de sa promotion en 1995.

Après avoir obtenu son diplôme, M. Coudreaut a travaillé dans de nombreux restaurants huppés de Dallas, notamment le Café Pacific, à titre de sous-chef exécutif et au Four Seasons Hotel à titre de chef.

En 2000, il a joint les rangs de Metromedia Co.,'s Ponderosa and Bonanza Family Steakhouse, à titre de directeur du développement des produits culinaires.

Il a été nommé parmi les 50 meilleurs conseillers culinaires en recherche et développement par le *Nation's Restaurant News* en 2003.

###