VILLA FLORHOF

• LALIQUE HOTEL & RESTAURANT •

Christian Hoffmann, *Sous Chef de la Brasserie*



Christian Hoffmann possède une longue expérience de la gastronomie haut de gamme en Allemagne et en Autriche. Il débute sa carrière dans plusieurs établissements prestigieux, notamment au Palais Coburg de Vienne, avant de rejoindre Schuhbeck's Check Inn à Francfort en qualité de Chef de Partie. Il poursuit ensuite son parcours au Gasthaus der Sinne puis au célèbre restaurant Le Val d'Or de Johann Lafer, où il exerce comme pâtissier.

À partir de 2014, il poursuit son évolution au sein de la scène gastronomique berlinoise. Il rejoint d'abord Skykitchen, récompensé d'une étoile Michelin, comme Chef de Partie, avant d'intégrer le restaurant First Floor, également étoilé Michelin. De 2016 à 2019, il occupe le poste de Sous Chef au Restaurant Schwein, où il développe davantage son expertise en management culinaire. Il devient ensuite Sous Chef chez Eins44 avant d'accéder à son premier poste de Chef de cuisine au restaurant Anouki.

De 2022 au début de l'année 2025, Christian Hoffmann est Sous Chef au Lorenz Adlon Esszimmer à Berlin, alors distingué de deux étoiles Michelin. Il rejoint ensuite le restaurant berlinois Golvet, récompensé d'une étoile Michelin, en qualité de Sous Chef. Au sein de la Villa Florhof, Christian Hoffmann met aujourd'hui sa créativité, sa maîtrise technique et sa solide expérience de la haute gastronomie au service de la Brasserie en tant que Sous-Chef, contribuant à une cuisine alliant précision, excellence et hospitalité contemporaine.