Communiqué, septembre 2024

Gauthier Vautrinot, nouveau chef pâtissier pour la marque Sébalcé.

Gauthier Vautrinot rejoint Sébalcé pour mettre en lumière la vaste palette d'arômes de la marque à travers ses créations et ainsi inspirer les chefs de la restauration commerciale à table.

Un univers qu'il connaît bien : il débute sa carrière parmi les plus belles tables d'Alsace, notamment à l'Auberge de l'Ill à Illhaeusern et à la Brasserie des Haras à Strasbourg. Fort de cette expérience, il rejoint ensuite le prestigieux Relais Bernard Loiseau à Saulieu puis plus récemment le Crocodile à Strasbourg.

Sa passion pour la pâtisserie et son désir de partager des moments gourmands se reflètent dans chacune de ses créations. ***"Pour moi, la pâtisserie est avant tout un plaisir de partage et de gourmandise. Quand je crée une nouvelle recette, j'ai envie de faire plaisir et que la dégustation soit un événement."***

Classique et inventif

Gauthier Vautrinot aime revisiter les grands classiques de la pâtisserie en y ajoutant une touche originale, tout en respectant les saveurs authentiques des ingrédients. Sa créativité et son souci du détail se reflètent dans chaque dessert, offrant une expérience visuelle et gustative unique.

"***Mon dessert incontournable serait le Saint-Honoré, car c'est un souvenir de mon premier travail, au relais Bernard Loiseau à Saulieu, avec un classique très gourmand à décliner en toute saison".***

Ses ingrédients de prédilection ? La vanille, la noisette et le chocolat.

Des recettes et des conseils

Le Chef Pâtissier met désormais ses compétences au service de la marque Sébalcé et des Chefs pour les inspirer et les accompagner. **Ses recettes seront disponibles sur le site www.condifa.fr**, et il échangera avec les professionnels lors de ses déplacements en région sur les différents salons professionnels.

3 recettes sont déjà sur l'Académie :

Vanille Bourbon & Rhubarbe façon Cannelloni - Condifa

Assiette « Autour de la Cacahuète » - Condifa

L'assiette Poire & Caramel - Condifa

A découvrir sur l'Académie Condifa **:**

https://www.condifa.fr/fr/academie/inscription/

(inscription gratuite)

Sébalcé est la marque française spécialiste des ingrédients et produits aromatiques, colorants et gélifiants. Chaque gousse de vanille, chaque arôme subtil et chaque pâte aromatique distinctive, fruits d'un savoir-faire depuis 1966, permettent aux pâtissiers de transformer chaque création en une aventure sensorielle inoubliable pour leurs clients.

Sébalcé est une marque de CONDIFA. Information et recettes sur www.condifa.fr