

Coupe du Monde de Pâtisserie 2025

Haruka ATSUJI, cheffe de production de la Manufacture de Chocolat Alain Ducasse

Championne d'Europe par équipe



Paris Février 2004 – Il y a quelques jours Haruka remportait la sélection Europe de la Coupe du Monde de pâtisserie qui s'est tenue au Sirha. Retour sur le parcours d'une japonaise passionnée et d'un talent rare.

D'origine japonaise, Haruka se forme à la pâtisserie à la Kobe *International Cooking & Pastry College*. Après plusieurs expériences au Japon, elle s'envole pour la France et décroche un contrat aux côtés du Meilleur Ouvrier de France chocolatier Franck Kestener à Paris. C'est en apprenant les bases du métier avec lui que naît sa passion pour le travail du chocolat.

En 2011, elle retourne au Japon et exerce en tant que sous-chef cuisinière au restaurant Cà sento***, à Kobe. Elle revient ensuite en France pour continuer à se perfectionner au sein de la Chocolaterie Franck Kestener. Motivée par les défis du métier, elle participe à deux reprises au Trophée Pascal Caffet *pour la promotion des Arts Qualités Pâtisserie Française* et se voit récompensée de la première place en 2016.

Repérée par Alain Ducasse, elle accompagne le chef dès 2018 dans l'ouverture de 7 boutiques de la Manufacture de Chocolat au Japon au côté de Julien Kientzler. Depuis 2021, elle occupe le poste de responsable de production à la Manufacture de Chocolat Alain Ducasse, à Paris.

Quentin Francis-Gaigneux, Chef Chocolatier : « *Je suis fier du parcours d'Haruka au sein de la Manufacture et de cette Coupe du Monde. Toute l'équipe se passionne pour ses entraînements et va continuer de la soutenir et l'encourager jusqu'à la grande finale au Sirha.* »