

## PRÉSENTE SES ACTUALITÉS DE LA RENTRÉE

### LES NOUVEAUX MEMBRES DE L'ASSOCIATION



#### ALEXANDRE GELY À POITIERS

Ce natif de Poitiers, très attaché à son terroir, démarre son apprentissage chez **Alain Rigaud** à Saint-Julien-l'Ars qui lui donnera le goût du métier.

Mais c'est la rencontre avec Monsieur **Bernard Andrieux**, le propriétaire de la maison **Fink** à l'époque, qui va tout bouleverser et créer chez lui un **coup de foudre pour le**

**chocolat**. Il poursuivra ses études par un brevet de maîtrise et une mention complémentaire en chocolaterie.

En 2005 il sera **embauché à Paris** dans une des **meilleures pâtisseries à Saint-Germain-des-Prés**, celle de **Gérard Mulot**, dans laquelle il gravira tous les échelons. Plusieurs années après il a l'opportunité de rentrer au pays et de prendre la relève de son mentor. **Aujourd'hui à la tête de la pâtisserie Fink** depuis plus de 10 ans, c'est désormais lui qui transmet sa passion à ses apprentis.

#### DAVIDE COMASCHI À MILAN

Après de brillantes études en Italie, ce chef a grimpé les échelons du monde de la pâtisserie en seulement quelques années. Reconnu par ses pairs tant pour son talent que son savoir, il gagne de nombreux prix tels que, entre autres, la **médaille d'or aux Italian Championships de 2008**, ou encore la **médaille d'argent à la Coupe du Monde de la Pâtisserie**.



C'est donc tout naturellement qu'il accède en 2013 au titre très convoité de **Champion des World Chocolate Masters** avec sa sculpture « **Forever Taste** » de plus de deux mètres de haut. Le 26 octobre 2020, David a également reçu le **Prix Maître d'Art & Artisanat en Italie**.

Il est le plus jeune chef à recevoir ce prix.

Aujourd'hui David Comaschi est **directeur du Chocolate Academy Center de Milan** et continue d'impressionner tant le grand public que ses collègues avec ses idées alliant **design, grandeur et délice**.



## VINCENT VALLÉE AUX SABLES D'OLONNE

C'est tout jeune que Vincent Vallée découvre le monde de la restauration et de la pâtisserie grâce au travail saisonnier effectué dans le restaurant de ses parents « Villa Dilecta » 1 macaron au guide Michelin. Séduit par les possibilités créatives qu'offre la pâtisserie, il part en apprentissage à l'âge de 15 ans chez Jean Claude David (Meilleur Ouvrier de France Glacier). Il passe son BEP pâtissier et obtient le titre de

Meilleur Apprenti de Vendée.

Il intègre les équipes d'Alain Chartier (Relais Desserts, Meilleur Ouvrier de France Glacier et Champion du Monde des Desserts Glacés) pour acquérir sa mention complémentaire et son brevet technique des métiers pâtissiers. Durant trois ans, il travaille chez Patrick Gelencser, maître chocolatier passionné (Relais Desserts), où il découvre le travail pointu et exigeant du « Bean to Bar ».

À la découverte de nouveaux horizons, il part dans le Sud-Ouest et devient responsable du laboratoire pâtisserie / chocolaterie chez Thierry Bamas (Meilleur Ouvrier de France Pâtissier et Champion du Monde des Desserts Glacés).

Aimant se surpasser, il enchaîne les concours et nourrit ainsi son exigence artistique et technique. Ses expériences et le soutien de ses mentors lui permettent de remporter le titre de Meilleur Artisan Chocolatier du Monde (World Chocolate Master) en proposant à la dégustation des réalisations dont l'équilibre gustatif en bouche est minutieusement et passionnément travaillé jusqu'à l'accord parfait.

## MARIJN COERTJENS EN BELGIQUE

Dès son plus jeune âge, Marijn savait que son amour pour la pâtisserie et le chocolat l'emmènerait loin et le ferait voyager.

Ses premiers stages au Japon ont marqué son inspiration créative.

La célèbre pâtisserie Ducobu à Waterloo, où il s'est formé dans l'environnement bienveillant de Marc Ducobu (Relais Desserts), joua également un rôle déterminant dans son identité de chocolatier / pâtissier.

En 2007, Marijn a reçu une reconnaissance nationale lorsqu'il a été élu Champion de Belgique de Chocolat lors de la finale des Belgian Chocolate Masters et, plus tard, au niveau mondial lorsqu'il a reçu la médaille de bronze au Championnat du Monde de pâtisserie à Lyon en 2011.

Marijn a ensuite dirigé l'équipe du Peninsula Hong Kong pendant 5 ans en tant que chef chocolatier. En 2015, il a obtenu pour la deuxième fois le titre de Champion de Belgique des Chocolatiers. La même année, il a participé au Championnat du Monde des Maîtres Chocolatiers à Paris, où il a reçu la médaille de bronze. En 2016 il ouvre son entreprise à Gand.



## LE CONOURS RELAIS DESSERTS CHARLES PROUST

C'est sur le Paquebot des Yachts de Paris que le concours a établi son quartier général dans une atmosphère intimiste, réservé uniquement aux professionnels.

Pour l'édition 2022, Patrick Agnellet, membre des Relais Desserts, était le président du jury des pâtissiers de renom composé pour

la partie dégustation de Patrice Ibarboure, Jean-Paul Hévin, Maxime Frédéric, François Perret et Jeff Oberweis.

La partie artistique, quant à elle, comprenait Etienne Leroy, Franck Michel, Jonathan Mougel, Fabien Emery, Hideki Kawamura et Julien Boutonnet.

## LES VAINQUEURS DE CETTE ÉDITION 2022

### SAORI SASAKI ÉCOLE DE PÂTISSERIE DE TOKYO Récompensée par le 1er prix et le Prix Artistique



### KEITA TANAKA JAPAN CAKE AND CONFECTION COLLEGE Récompensé par le 2ème prix



### ROMAIN BERT MAISON VINCENT GUERLAIS Récompensé par le 3ème prix et le Prix de la Dégustation

