

NOMINATION

Le jeune et talentueux Antonin Simon est nommé chef pâtissier de l'*Hotel Esencia* au Mexique

C'est pour l'un des meilleurs «Luxury resort» de la Riviera Maya, au cœur du Yucatán à Tulum, que le chef pâtissier Antonin Simon imagine la carte des desserts.

Des Pays de la Loire à Tulum, son périple sucré est une invitation à savourer chaque instant, à explorer les frontières entre tradition et innovation, le tout agrémenté d'une touche de rêve américain.



À tout juste 33 ans, c'est dans le cadre idyllique de l'*Hotel Esencia*, classé dans les 25 meilleurs hôtels du monde selon *Forbes*, qu'Antonin Simon élabore des desserts aux lignes épurées, peu sucrés mariant subtilement des ingrédients locaux tels que les fruits exotiques, le miel, le chocolat, mais aussi des épices et des herbes habituellement utilisées en cuisine.

Son travail pour l'*Hotel Esencia* s'inspire de différentes cultures populaires et de la street food mexicaine.

Antonin Simon aime jouer à déconstruire les codes de la pâtisserie française traditionnelle. Avec audace, le jeune chef pâtissier orchestre une nouvelle carte des desserts : profiteroles à la glace Horchata empruntant son nom à la boisson favorite des Mexicains, accompagnées d'un crémeux au chocolat Criollo et d'un streusel à la cannelle, mille-feuille à la vanille du Mexique et Cajeta, une réduction de lait de chèvre au goût de caramel habituellement servie avec des churros et son cheesecake mangue, fruit de la passion et citron vert du Yucatán.

Sa création phare est sans équivoque sa pavlova composée de fruits exotiques locaux : compotée de goyave, ananas grillé, Hoja Santa, crémeux yuzu, espuma coco, sorbet coco, et un granola au miel Melipona. Antonin Simon en a fait un dessert d'une remarquable finesse.

Pour le petit-déjeuner, le chef pâtissier propose des viennoiseries : brioche à la noix de coco, cinnamon buns à la cannelle du Mexique et babka chocolat noisette ou encore des croissants.



Pour Kevin Wendle propriétaire et directeur de l'Hotel Esencia : « Je suis très heureux d'avoir Antonin Simon comme nouveau Chef pâtissier au sein de l'Hotel Esencia. Ses créations sont le fruit d'un travail de recherche minutieux entre équilibre des saveurs et harmonie des textures. Chaque élément est soigneusement pensé, chaque association de goûts est longuement étudiée pour offrir une expérience gustative unique. Chaque pâtisserie est le reflet de son dévouement, de sa passion et de son engagement à offrir le meilleur à notre clientèle internationale. »

Antonin Simon a le parcours atypique d'un passionné.

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
MEXICO-PARIS LE 31 MAI 2024

Originaire des Pays de la Loire, c'est auprès d'une grand-mère vendéenne qu'Antonin Simon a confectionné ses tout premiers gâteaux.

À l'âge de 19 ans, élève de l'école des Arts de la Sorbonne, il se spécialise dans la sculpture et la gravure, manipulant l'argile avec la même aisance et technicité qu'il pétrit aujourd'hui la pâte. À l'issue de ses études d'art, il se questionne sur sa véritable vocation et se remémore un souvenir d'enfance qui devient instantanément une révélation : à l'âge de six ans sa grand-mère lui avait offert, en souvenir d'un voyage aux États-Unis, une petite Statue de la Liberté. Peu de temps après, il annoncera alors à ses parents sa vocation : devenir pâtissier à New York. Une fois sa décision prise, Antonin Simon commence une formation de pâtissier motivé par ce souvenir qui deviendra le moteur de son ambition.

À partir de 2015, Antonin Simon fait ses armes dans de prestigieuses pâtisseries parisiennes. Il débute son apprentissage à la Maison Stohrer, rue Montorgueil, aux côtés de Jeffrey Cagnes, chef de la plus ancienne pâtisserie de Paris qui devient son mentor. Animé par un ardent désir d'apprendre et d'explorer tous les aspects de son métier, le chef Antonin Simon se tournera ensuite vers la pâtisserie pour des hôtels de luxe. Il intègre la brigade du chef Gaëtan Fiard à l'Hôtel Lutetia, puis rejoint l'équipe de l'hôtel The Hoxton, un cinq étoiles de la rue du Sentier à Paris. En parallèle de ces expériences, il entreprend des missions de consulting pour des hôtels et des restaurants.



En 2022, au cours d'un road trip aux États-Unis, il rencontre Belinda Leong la cheffe superstar de *B. Pâtisserie* à San Francisco. Antonin Simon devient le sous-chef de celle qui a été consacrée meilleure cheffe pâtissière par le célèbre James Beard Award en 2018. « *Probablement l'une des plus belles expériences de ma carrière* » se souvient aujourd'hui le jeune chef. Ensemble, ils créeront un univers singulier et audacieux, lui apportant son savoir-faire français et Belinda Leong son héritage culturel asiatique.

HOTEL ESENCIA

XPU-HA MEXICO

L'*Hotel Esencia*, situé sur un domaine grandiose de 50 acres à mi-chemin entre Tulum et Playa del Carmen au Mexique, est imprégné d'une riche histoire. Cette propriété majestueuse appartenait à une duchesse italienne et a été transformée en hôtel de luxe le long des plages immaculées de la Riviera Maya. Située loin des grands complexes hôteliers et des activités touristiques bruyantes, la baie de Xpu-Ha reste un sanctuaire intact où les tortues de mer viennent pondre leurs oeufs.

Depuis 2014, l'arrivée de Kevin Wendle a apporté une vision cosmopolite à ce paradis, devenu la destination prisée d'une clientèle internationale et de stars hollywoodiennes pour son atmosphère sereine et son élégance épurée.

Aujourd'hui, le domaine comprend 47 suites et 4 villas, toutes conçues pour offrir un espace d'exception meublé de pièces de Charlotte Perriand et des céramiques originales de Picasso. L'*Hotel Esencia* continue d'offrir une expérience exclusive et inégalée pour celles et ceux qui sont à la recherche d'un refuge hors du temps.

<https://hotelesencia.com>

PHOTOS DISPONIBLES À LA DEMANDE

[@ANTONTHEFRENCHBAKER](#)

