

PRÉSENTE SES NOUVEAUX MEMBRES



YANN BRYS À SAULX-LES-CHARTREUX

Yann Brys, **sacré MOF en 2011**, puise son inspiration dès son plus jeune âge **en suivant sa mère en cuisine**.

Formé au lycée hôtelier de Toulouse, il découvre sa vocation auprès de **Michel Mendiola** à Cannes, puis auprès du **MOF Philippe Urraca** et intègre des maisons prestigieuses comme **Fauchon, Concorde Lafayette et Le Bristol à Paris**.

Il révolutionne le pochage de la crème avec sa « **technique tourbillon** » sur un tour de potier, **aujourd'hui mondialement reconnue**. En parallèle, il prend la direction de la création chez Dalloyau.

En 2018, il crée la maison **Tourbillon by Yann Brys**, une pâtisserie contemporaine implantée à Saulx-les-Chartreux, puis en 2024 à Marolles-en-Hurepoix. Il propose des créations élégantes, architecturales, au service du goût et du fruit.

Engagé dans la transmission, il intervient également comme **formateur** à l'international et il est **ambassadeur** pour Les Vergers Boiron, Prova Gourmet et Elle et Vire.

SÉBASTIEN SERVEAU À VERSAILLES

Fort d'un palmarès impressionnant **de nombreux prix dans plus de 30 concours nationaux et internationaux** jusqu'à sa participation à la **Finale du Meilleur Ouvrier de France Pâtissier** en 2004 à l'âge de 29 ans, **Sébastien Serveau est l'un des chefs pâtissiers les plus primés de sa génération**.

Sébastien Serveau a construit un parcours marqué par **l'exigence, la créativité et le goût du partage**. Il a marqué de son empreinte des maisons prestigieuses telles qu'**Alain Ducasse** en tant que Responsable du Pôle Formation Conseil, contribuant à l'ouverture d'écoles et d'établissements d'exception à travers le monde, **le Ritz-Paris** comme Chef Pâtissier ou encore **la maison Dalloyau** comme Chef Exécutif où il dirigea 70 personnes.



Après une décennie à partager son savoir-faire à l'international au travers de sa société de consulting, il réalise un rêve de longue date avec son épouse en créant en 2020 **Pâtisserie FINE, pâtisserie chocolaterie** installée à Versailles, à deux pas du Château et un **laboratoire de production et Click&collect** à quelques minutes à Voisins-le-Bretonneux. Riche de son expérience de terrain et de concours, en quête constante d'excellence, il crée une pâtisserie contemporaine et élégante alliant un subtil équilibre entre saveurs et textures.



CHRISTOPHE ADAM À PARIS

Originaire de Bretagne, Christophe Adam se distingue très tôt aux côtés des plus grands chefs dans des établissements prestigieux comme **le Crillon, le Gavroche ou encore le Palace Beaurivage**. Il a forgé sa renommée et sa notoriété en travaillant en tant que **Chef Exécutif** et **Directeur de la création** pendant 15 ans pour le groupe **Fauchon**.

Tout a commencé en 2002 avec un éclair à la couleur et saveur particulière : **l'éclair à l'orange**. C'est le point de départ d'une grande et belle aventure pour le Chef qui crée **L'Éclair de Génie** en 2012 fondé sur le **concept avant-gardiste du mono-produit**. Une maison haut de gamme, qui casse les codes de la pâtisserie traditionnelle. Déclinés en plus de **500 variantes**, les éclairs forment aujourd'hui l'ADN de l'enseigne.

La recette du succès Adam ? De la fantaisie, du naturel, de la finesse, de l'esthétisme, de la fraîcheur mais surtout une créativité débordante ! L'Éclair de Génie n'a cessé de se développer, comptant aujourd'hui une **quinzaine de points de vente en France et à l'international** (Europe, Asie, Moyen-Orient).

GAËL REDOUTÉ À SAINT-MALO

Ancien cuisinier de formation, Gaël Redouté est aujourd'hui un acteur incontournable de la pâtisserie-chocolaterie bretonne.

Passé par de grandes maisons telles que **Bernard Loiseau, Jean-Michel Lorain, Christophe Roussel, Thierry Hafnaoui** ou encore les **Thermes Marins de Saint-Malo**, il ouvre sa première boutique-atelier à Dinan en 2010, avant d'étendre son univers à Saint-Malo puis à Dol-de-Bretagne.



Particulièrement attaché à la transmission, il forme chaque année de jeunes talents : en 2023, **Théo Levavasseur** décroche le titre de **Meilleur Apprenti de France Pâtisserie** ; en 2024, **Guillaume Subtil** et **Tom Gandon** décrochent la **2^e place en Pâtisserie et en Chocolaterie**. Toujours présents dans l'entreprise, ces jeunes incarnent l'avenir de la maison.

Aux côtés de son épouse Antonina et d'une équipe d'une vingtaine de collaborateurs, il défend une pâtisserie exigeante, créative et engagée, où chaque ingrédient est choisi avec soin : **local, de saison et de haute qualité**.



KÉVIN MATYASI À LA CRAU

Fils du célèbre Pâtissier-Chocolatier Denis Matyasi, membre Relais Desserts depuis près de 20 ans, Kévin Matyasi **incarne la relève d'une maison emblématique du Sud de la France**.

Formé dès son plus jeune âge dans l'univers de la pâtisserie, il perpétue aujourd'hui l'exigence qui a fait la réputation de l'enseigne familiale, tout en apportant un nouveau souffle.

Installé à La Crau, il veille à préserver le savoir-faire transmis par son père. Son intégration au sein de Relais Desserts marque non seulement **la continuité d'une passion familiale**, mais aussi **l'entrée d'une nouvelle génération animée par l'excellence, la curiosité et l'amour du métier**.

CÉSAR GUILLET À ROMANS-SUR-ISÈRE

Troisième génération d'une famille de pâtissiers, César Guillet a rejoint officiellement la **Maison Guillet**, fondée par son grand-père Daniel et brillamment développée par son père, Luc. Après avoir parcouru pendant plus de quatre ans les maisons du réseau Relais Desserts, notamment **Vincent Guerlais** à Nantes, **Richard Sève** à Lyon, **Arnaud Larher** à Paris et **Norihiko Terai** à Tokyo, il revient à Romans-sur-Isère.



César travaille désormais en trio avec sa sœur Lou et leur père Luc, et ensemble, ils font rayonner une pâtisserie haut de gamme, aussi élégante que savoureuse et fidèle à l'exigence de la Maison Guillet.

L'arrivée de César dans l'association Relais Desserts consacre une transition générationnelle guidée par la **transmission, l'audace** et la **fidélité à un héritage familial d'excellence**.

