



Relais Desserts

## Relais Desserts présente ses nouveaux membres

### Eric Ortuno à Barcelone

Chef pâtissier et partenaire fondateur de L'Atelier Barcelona, école et pâtisserie avec **Ximena Pastor**, **Eric Ortuno** a commencé sa carrière en 1986 avec Jean François Arnaud (MOF) comme professeur. De 1993 à 1997, il est le second chef pâtissier d'**Yves Thuries**, l'un des chefs pâtissiers les plus renommés de France.

À Barcelone, il a été chef pâtissier au **Fairmont Rey Juan Carlos I**. De 2000 à 2018, il est responsable des études de pâtisserie et chef pâtissier à l'**école hôtelière Hofmann** de Barcelone. En 2019, en tant qu'associé fondateur, directeur de formation et chef pâtissier, il ouvre l'**Atelier** au cœur de l'Eixample de Barcelone où pâtisserie, école et atelier se réunissent dans un espace révolutionnaire, unique et avant-gardiste. **Eric Ortuno** montre alors son côté plus créatif et apporte son savoir-faire dans le domaine de la formation.

En 2020, l'École et Pâtisserie L'Atelier Barcelona reçoit le **prix Fava de Cacau**.



### Florian Köller à Francfort

**Florian Köller** tombe amoureux de la haute pâtisserie à l'âge de 17 ans. C'est à partir de là qu'il apprend en temps qu'autodidacte pendant 10 ans.

Entre 2004 et 2009, il décide de se former au métier de pâtissier. Il a travaillé en tant qu'employé et stagiaire dans la haute gastronomie (\*\*/\*\*\*\*) et pâtisserie. Il réalise plusieurs stages de perfectionnement.

En 2009 il se lance et crée, avec sa compagne **Sandra Koeller**, « **L' Art Sucré GmbH** », l'aventure démarre avec une petite boutique et un salon de thé à **Wiesbaden** (région de Francfort).

boutique en 2015 à **Francfort**.



### Clément Battut en Aveyron

Originaire de l'Aveyron, **Clément** a démarré par un BEP cuisine avant de confirmer son goût pour la pâtisserie au **CFA de Rodez**.

Il fait ses armes chez **Michel Belin** à Albi, chez **Franck Fresson** à Metz, **Laurent Le Daniel** à Rennes... des grands noms qui deviendront ses mentors.

Il écrit son histoire en 2013 en reprenant à **Rodez** une vieille pâtisserie historique. Suivra en 2018 une seconde boutique à **Onet-le-Château**.

Une aventure qu'il vit à deux avec sa compagne **Nancy Klimas**. Ils ont aujourd'hui à cœur de « **toujours faire mieux, rester humble, respecter les traditions et ne pas choisir la facilité** ».



### Une glace à Paris

**Une Glace à Paris**, c'est avant tout l'aventure de deux amis pâtissiers... fous de glace !

**Emmanuel Ryon** – Meilleur Ouvrier de France Glacier et Champion du Monde de Pâtisserie – et **Olivier Ménard** ont travaillé pour les plus belles maisons à l'international tout en gardant dans un coin de leur tête, le rêve de créer une vraie pâtisserie glacée à Paris. Deux talents complémentaires, deux savoir-faire d'excellence, l'envie de croquer le monde et de partager un amour immoderé pour les glaces ! Pari tenu, ils ouvrent **Une Glace à Paris** en 2015 dans le quartier du Marais et poursuivent l'aventure avec une seconde boutique à Montmartre.

Pour **Emmanuel Ryon**, la gourmandise c'est avant tout une histoire de famille... Toute son enfance est baignée des talents de cuisinières de sa mère et sa grand-mère, mais aussi par son oncle, pâtissier à **Fernet Voltaire** en Suisse. Son CAP en poche, **Emmanuel Ryon** part suivre des stages très formateurs et c'est son attirance pour les concours qui va lui permettre de découvrir qu'il est capable de créer et concrétiser rêves et idées. Il va participer à 25 concours, les gagner la plupart du temps, jusqu'à devenir **Champion du Monde de Pâtisserie** en 1999 et **Meilleur Ouvrier de France Glacier** en 2000. Son goût des voyages va s'épanouir dans l'école de pâtisserie **Bellouet Conseil**, qui le recrute pour former des professionnels à l'international, faire des démonstrations, écrire un livre sur les glaces... Et c'est là qu'Emmanuel rencontre Olivier !

Pas de tergiversation possible, chez **Olivier Ménard** la pâtisserie est une vocation depuis l'âge de 4 ans. Un chanceux peut-on penser... un chanceux qui va faire de son obsession pour la pâtisserie un métier exclusif, absolu, pour lequel il quittera tout et tous, osant l'aventure, optant pour la franchise et l'inventivité. Né sous le doux soleil angevin, il entre vite en apprentissage, teste pour faire plaisir à ses parents la boulangerie, la charcuterie, l'ébénisterie... mais rien n'y fait, c'est et ce sera toujours la **pâtisserie** !

