



JÉRÉMIE GRESSIER NOMMÉ CHEF PÂTISSIER DE TERRE BLANCHE HOTEL SPA GOLF RESORT *****

Terre Blanche Hotel Spa Golf Resort ***** est heureux d'annoncer l'arrivée de son nouveau Chef Pâtissier Jérémie Gressier. Agé de 28 ans et originaire de la région Niçoise, ce jeune Chef Pâtissier est la nouvelle signature sucrée de Terre Blanche aux côtés du Chef Christophe Schmitt.



Après un CAP de Pâtissier, il fait ses premiers pas dès 2013 aux côtés du Chef Pâtissier Joannic Taton, finaliste des MOF 2015, à l'hôtel La Villa Florentine 5*. Il rejoint ensuite Paris en 2016 et intègre les équipes du Chef multi-étoilé Yannick Alléno en tant que sous-chef pâtissier. En parallèle, il devient formateur pâtisserie à l'école Hôtelière Ferrandi Paris. C'est en février 2020 qu'il regagne le sud de la France et entre à Terre Blanche comme Sous-Chef Pâtissier de Gaëtan Fiard alors en place, avant de prendre sa relève en janvier 2022.

« C'est pour moi un véritable plaisir que de poursuivre l'aventure à Terre Blanche Hotel Spa Golf Resort ***** en tant que Chef Pâtissier où j'ai pu accompagner Gaëtan Fiard, Champion du Monde des Arts Sucrés en 2015. Les années passées à ses côtés m'ont permis d'approfondir mes connaissances et de développer ma rigueur et l'excellence dispensées à Terre Blanche. J'ai à cœur de poursuivre, avec mon équipe, cette grande tradition culinaire proposée au sein de ce Resort reconnu comme l'un des plus beaux d'Europe. Je suis impatient que nos clients puissent découvrir mon univers et mes créations qu'ils pourront retrouver sur les différents points de restauration de l'établissement » a précisé Jérémie Gressier.

A seulement 28 ans, le Chef Pâtissier Jérémie Gressier aime relever les défis. Après avoir participé au Championnat de France des Desserts en 2015, il remporte le 1er prix du Trophée Gérard Barsé. En 2021, il termine à la troisième place du Championnat d'Europe de Sucre d'Art pour laquelle il a réalisé une œuvre magistrale.

A Terre Blanche Hotel Spa Golf Resort *****, Jérémie Gressier travaillera de concert avec le Chef Exécutif Christophe Schmitt. Cette année sera marquée par la réouverture du restaurant gastronomique Le Faventia, table étoilée au Guide Michelin, pour laquelle ils imagineront une toute nouvelle proposition culinaire alliant produits d'exception et talents de réalisation.