

Le champion du monde de pâtisserie Etienne Leroy nommé nouveau Chef Pâtissier chez Lenôtre

Etienne Leroy devient le nouveau Chef pâtissier en charge de la création sucrée au sein de la maison Lenôtre, sous l'égide du Chef Guy Krenzer, directeur de la création Lenôtre. Il prendra ses fonctions à compter d'octobre 2022.

Fort d'une solide expérience de la haute gastronomie, ce Lauréat 2017 du titre de champion du monde de pâtisserie est reconnu pour son approche audacieuse de la pâtisserie. Olivier Voarick, Directeur Général Lenôtre, salue les valeurs de transmission et de partage chères au jeune Chef, avec lequel il partage une ambition commune : *« Nous souhaitons insuffler un vent nouveau au sein de la Maison, tout en préservant l'identité singulière qui a fait de Lenôtre un acteur incontournable de la gastronomie française. J'ai toute confiance en Etienne pour déployer son savoir-faire et sa créativité au sein de la Maison ».*

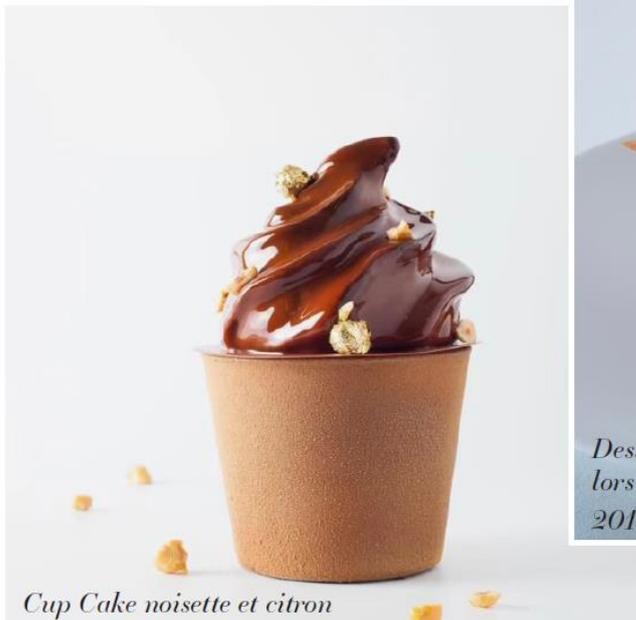
Etienne Leroy, un chef au parcours d'excellence

Passionné d'histoire, celui qui se rêvait archéologue trouve sa vocation à l'adolescence lors d'un voyage au Canada. Chez son oncle pâtissier, Etienne Leroy découvre le métier et se passionne pour l'infinité de couleurs, jeux de textures et parfums que la pâtisserie lui permet d'expérimenter.

À 17 ans, il intègre l'école hôtelière d'Orchies puis le Centre de Formation de la Chambre des Métiers de Nancy, avant de partir à Paris pour perfectionner ses connaissances auprès de Stéphane Glacier, Emmanuel Ryon et Franck Michel, Meilleurs Ouvriers de France et Champions du Monde de Pâtisserie.

Sa précision et sa technique sans failles lui permettent de remporter le titre de Champion du Monde de Pâtisserie en 2017 avec une étonnante composition sur le thème du Rock.

Attentif aux nouvelles tendances comme aux traditions, le Chef cultive par ailleurs sa singularité en imaginant de surprenantes alliances gustatives : ici, un petit gâteau façon cupcake au croustillant noisette, crémeux praliné, crème citron et confit de citron et mousse praliné noisette, là un étonnant dessert au sorbet mandarine, compotée de pomme verte, espuma vanille, meringue noisette et arlette croustillante, qu'il présente lors du Championnat du Monde de la Pâtisserie.



Après avoir fait ses classes dans les plus grandes maisons, Etienne décide de mettre son talent au service des autres en créant sa société de conseil. Attentif aux nouvelles tendances comme aux traditions, il les aide, depuis 2015 à bousculer leur approche de la pâtisserie.

Former, transmettre, créer : un chef inspirant pour les nouvelles générations de pâtissiers.

C'est avec une envie sincère de partager son savoir et sa créativité aux nouvelles générations de pâtissiers, qu'Etienne Leroy mettra tout son talent au service de la Maison. Transmission, bienveillance et excellence seront les maîtres-mots de son quotidien chez Lenôte. Nul doute qu'il saura transmettre le geste artisanal, la précision et la rigueur qui s'imposent à ses équipes, tout en cultivant l'imagination et l'audace essentielles à ce poste.

Son arrivée ouvre un nouveau chapitre de la Maison, commente Guy Krenzer, Directeur de la création Lenôte : « *Gardiens d'une tradition d'excellence, nous avons pour ambition de réinventer à chaque instant l'héritage que nous avons façonné au fil du temps. Etienne saura apporter toute son audace créative pour accompagner la Maison dans ce sens* ».

« *Lenôte est riche d'une histoire hors du commun dans laquelle j'ai hâte de m'inscrire ! Cette Maison à la renommée internationale est une véritable icône de la gastronomie française. Apporter ma pierre à l'édifice aux côtés de Guy Krenzer et des équipes Lenôte est un honneur pour moi* ». Etienne Leroy, champion du monde de Pâtisserie.