

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GAULT&MILLAU : CAMILLE DÉFAYE, DE L'ATELIER YSSOIRIEN, SACRÉ MEILLEUR PÂTISSIER

Yssoire, le 5 février 2024

C'est le pâtissier de l'année pour la région Auvergne Rhône-Alpes : le chef pâtissier Camille Défaye, de l'Atelier Yssorien, à Issoire, a été récompensé ce lundi matin, au Palais de la Bourse de Lyon, par l'édition 2024 du Gault&Millau dans la région.



Copyright © Comm360

*« C'est tout d'abord une grande fierté de recevoir cette distinction » déclare Camille Défaye,
« un formidable encouragement à poursuivre mon travail et à me dépasser encore plus à*

travers ma passion pour la pâtisserie. L'occasion aussi de remercier mon équipe et toute celle de l'Atelier Yssoirien, avec Dorian et Muriel van Bronkhorst en tête, naturellement. »

Natif de la région, Camille Défaye, après un BEP en cuisine et une mention complémentaire en dessert à l'assiette, a traversé quelques prestigieuses adresses comme celle de Pierre Hermé, à Paris, le restaurant d'Hélène Darroze ou le magnifique Beau Rivage Palace de Lausanne.

Chef pâtissier à l'Atelier Yssoirien depuis 2018, il propose au quotidien une collection de desserts qui répondent à un subtil équilibre entre ses racines auvergnates et les touches néerlandaises qui signent l'identité de la maison. Attaché à travailler avec des producteurs locaux autant que possible, respectueux de l'environnement, il dispose d'une véritable carte blanche de la part du Chef avec qui il échange continuellement pour une cohérence totale de ses créations avec le déroulé complet du repas.

Particulièrement sensible à une esthétique épurée, Camille Défaye se distingue également par un certain sens de l'audace. Sa « framboise à l'oignon rouge » a particulièrement marqué l'esprit de nombreux des visiteurs de l'Atelier Yssoirien en 2023. De quoi lui suggérer d'autres expériences, avec de l'olive ou des fleurs par exemple.

Surtout, le pâtissier adore se plonger dans des livres de recettes traditionnelles auvergnates pour le plaisir de les faire revivre et les révéler avec une écriture contemporaine. En jouant sur les acidités pour éliminer le sucre superflu et rendre ses créations plus digestes, Camille Défaye s'impose au cœur de cette nouvelle génération de cuisiniers pâtissiers qui ouvre de nouveaux chemins dans leur art, pour le plaisir de tous les gourmets.

C'est certainement ce que l'équipe du Gault&Millau a su repérer en lui décernant ce trophée.