

Ce lundi 18 octobre 2021 a clôturé pour le **Château de Berne** la fin de deux jours placés sous le signe de la pâtisserie et du partage.

C'est dans le cadre magique de ce **Relais & Châteaux 5 étoiles** que s'est tenue la **remise des prix « Passion Dessert » du Guide Michelin**, en étroite collaboration avec **Valrhona**.

Aux côtés du **Chef pâtissier Eric Raynal**, lauréat de la promotion 2020 et officiant au Jardin de Berne* (1 Étoile au Guide Michelin & 1 Étoile Verte), le Château de Berne a accueilli les plus grands noms de la pâtisserie actuelle : Pierre Hermé (*élu meilleur pâtissier du monde*), Michaël Bartocetti (*Four Seasons Hôtel Georges V Paris*****), Loïc Colliau (*Hôtel du Castellet*****) et bien d'autres, les lauréats des éditions précédentes et les 11 Chefs pâtissiers mis à l'honneur en janvier 2021.

L'occasion pour cette nouvelle génération de pâtissiers engagés de se rencontrer, partager et échanger sur les nouvelles tendances et façons de travailler plus conscientes, au plus proche du produit. Une démarche ancrée dans les cuisines du Jardin de Berne et récompensée en janvier 2021 avec l'obtention de l'Étoile Verte décernée par le Guide Michelin.

Vous pouvez retrouver ce prestigieux évènement en photo [ici](#).