

Le chef pâtissier du DOMAINE DU COLOMBIER,
MAXIME BINJAMIN,
obtient le Trophée Gault&Millau du
"Pâtissier de la région Auvergne-Rhône-Alpes"



Après s'être formé en **CAP Cuisine** à Avons et l'obtention d'une **Mention Complémentaire de dessert à l'assiette** à Paris, au centre de formation Belliard, Maxime Binjamin **commence** ses gammes en **apprentissage** au restaurant **Le Laurent** et y sera nommé **demi-chef de partie en 2015**.

Il sera ensuite pendant **3 ans, responsable en pâtisserie** pour une **table gastronomique**, avec **Sodexo Prestiges**, et deviendra en **2018, chef de partie au Lutetia**, avant de prendre le poste de **chef pâtissier** au restaurant **Ochre**, à **Rueil-Malmaison**, un an plus tard.

Avide de **nouveaux paysages et challenges**, il intégrera l'équipe du **Domaine du Colombier en 2020**, en tant que **chef pâtissier du restaurant gastronomique***.

Maxime Benjamin propose des **desserts inventifs**, basés sur la **légèreté** et le **goût**. Cela s'illustre à la carte avec par exemple la **patate douce tamarin hibiscus**, ou encore les **agrumes wakamé matcha**.

Des desserts qui lui ont permis d'obtenir le prix **Gault&Millau** du "**Pâtissier de la région Auvergne-Rhône-Alpes**", permettant ainsi de compléter les **trois toques** et la **note de 15/20**, attribuées au **Domaine du Colombier**.

