

# Qui sera le prochain grand pâtissier?

Je n'aime pas particulièrement faire de la publicité pour une émission de télévision mais je dois dire que hier soir je suis restée « baba » devant mon écran !

Que vous aimiez pâtisser ou pas, la nouvelle émission de France2 « Qui sera le prochain grand pâtissier? » est sublime. Il faut dire que la pâtisserie y est élevée au rang d'orfèvre tant les candidats sont talentueux par leur technique et leur créativité. Avec passion et gourmandise, chacun concocte des desserts originaux et savoureux et tente de mettre en avant, à la fois sa technique et sa créativité.

Sans parler du prestigieux jury!

Christophe Michalak (champion du monde de pâtisserie), Christophe Adam (chef pâtissier 2001), Philippe Urraca (meilleur ouvrier de France et président des meilleurs ouvriers de France pâtissiers) et Pierre Marcolini (champion du monde de pâtisserie et chef chocolatier).

Le principe est simple: pendant 4 semaines 10 candidats, professionnels de la pâtisserie ( 2 filles et 8 garçons), vont s'affronter afin de devenir le nouveau grand nom de cet art culinaire.

A la clé, en plus du titre de meilleur pâtissier, l'édition de son propre livre de recette et un tour du monde auprès des établissements les plus prestigieux afin de travailler avec les pâtissiers les plus renommés.

**Mais le grand plus de cette émission est qu'elle nous propose également toutes les recettes très détaillées de ces merveilles** ou plutôt œuvres d'art réalisées lors des émissions. Je vous encourage vivement d'aller voir le site de France 2 et pour cela je leur dis bravo et merci!

**<http://www.france2.fr/emissions/qui-sera-le-prochain-grand-patissier/recettes>**

Si par malheur, vous avez manqué cette première émission voici la liste des candidats et leurs fantastiques réalisations dont je vous le rappelle, vous pouvez obtenir les recettes!

- Amaury Guichon, 21 ans, 6 ans de pâtisserie, responsable recherche et développement chez Hugo & Victor à Paris.

Palmarès:

2012 : 1er prix au concours Délices de la Méditerranée

2010 : 2e prix au concours national Croquembouches

2010 : médaillé d'or au concours régional (Île-de-France) des Meilleurs Apprentis de France



Amaury Guichon



Saint Honoré à ma façon

- Audrey Gellet, 28 ans, 7 ans de pâtisserie, pâtissière formatrice à l'école hôtelière de Lausanne.

Palmarès:

2010 : vice-championne au Mondial des Arts sucrés

2008 : gagnante au concours Sensibilité gourmande (dessert à l'assiette)

2007 : vice-championne de France, catégorie junior, au concours Sensibilité gourmande



Audrey Gellet



Flower power

- Brahim Mechemache, 28 ans, 10 ans de pâtisserie, chef pâtissier à l'hôtel Métropole à Genève.

Palmarès:

2012 : 3e prix au concours Challenge des mains d'or



Brahim  
Mechemache

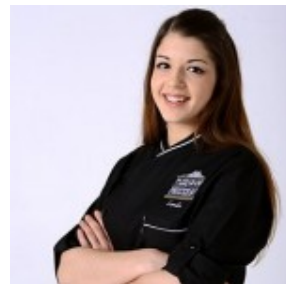


Frappé comme un citron

- Camille Pailleau, 19 ans, 5 ans et demi de pâtisserie, demi chef de partie à l'hôtel Bugundy, 5 étoiles à Paris.

Palmarès :

Camille n'a jamais participé à un concours.



Camille  
Pailleau



Framboise craquante

- Camille Lecointre, 22 ans, 7 ans de pâtisserie, chef

pâtissier au restaurant Terminus, 2 étoiles au Michelin à Sierre, Suisse.

Palmarès :

2011 : Dessert d'argent au Championnat de France du Dessert junior



Camille  
Lecointre



Précision chocolatée  
Ambitieux passion

- Denis Demarck, 21 ans, 6 ans de pâtisserie, pâtissier au Terroir Parisien (Yannick Alléno) à Paris.

Palmarès :

2009 : médaillé de bronze, au concours départemental (Essonne) des Meilleurs Apprentis de France



Denis Demarck



Le Mangue Galanga en fines barres

- Matthieu Bijou, 28 ans, 12 ans de pâtisserie, chef pâtissier à la maison du Danemark, Saint-Maur-des-Fossés.

Palmarès :

2010 : 4e à la finale nationale du concours Dessert of the year

2009 : 4e à la finale du Championnat de France du dessert

2009 : 1er à la demi-finale Île-de-France du Championnat de France du dessert

2008 : 3e à la demi-finale du Championnat de France du dessert

2008 : 4e à la finale nationale de Dessert of the year



Matthieu Bijou



Mon bijou

- Sébastien Trudelle, 30 ans, 15 ans de pâtisserie, chef pâtissier chez Darcis (Belgique), et chef de la chocolaterie Smores.

Palmarès :

2012 : prix du Design au Dutch Pastry Award

2009 : 5e prix au World Chocolate Masters

2008 : 1er prix au World Chocolate Masters France et selection pour la finale internationale

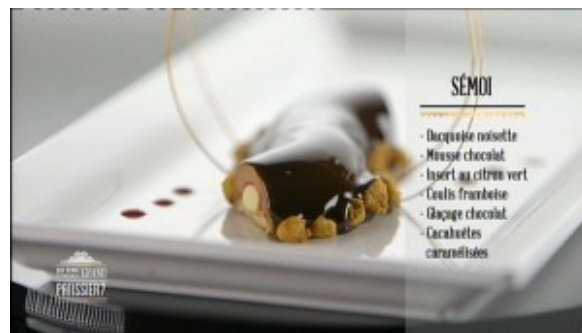
2007 : 1er prix et selection pour la finale nationale World Chocolate Masters

2005 : prix jeune et prix du public

2004 : prix de dégustation



Sébastien  
Trudelle



Sémoi

- Yann Menguy, 27 ans, 11 ans de pâtisserie, chef pâtissier au restaurant gastronomique le XV, Paris.

Palmarès :

Yann n'a jamais participé à un concours



Yann Menguy





C'est pour ma pom'

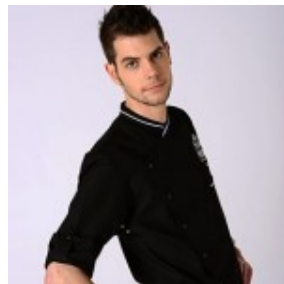
- Yvan Chevalier, 22 ans, 7 ans de pâtisserie, responsable chocolatier chez Vincent Guerlais, Nantes.

Palmarès :

2013 : représentant français au Championnat du monde du chocolat 2013

2011 : 1er prix au concours Serbotel (Nantes). Qualifié pour les World Chocolate Masters France

2009 : 1er prix des moins de 21 ans, pièce en chocolat, à Romorantin-Lanthenay



Yvan Chevalier



L'élégance

