



10^{ème}
Coupe du Monde
de la Pâtisserie
World Pastry Cup 2007

Portraits des candidats

Service Presse SepelCom

Florent SUPLISSON

Assistante : Dominique ESCOFFIER

BP 87 - 69683 Chassieu Cedex

Tél : +33 (0)4.72.22.33.42 - Fax : +33 (0)4.72.22.31.82

fsup@sepelcom.com

Service Presse Paris - AB3C

Jean-Patrick BLIN - Anne DAUDIN - Vincent MARECHAL
34, rue de l'Arcade - 75008 Paris

Tél : +33 (0)1.53.30.74.00 - Fax : +33 (0)1.53.30.74.09

anne@ab3c.com - vincent@ab3c.com



Allemagne

L'équipe allemande...

Dans l'équipe allemande, chacun prépare ses créations de son côté, avant de recommencer à date fixe devant ses coéquipiers. Toute l'équipe étudie alors les améliorations possibles... Plus tard, des professionnels extérieurs sont invités à critiquer, afin de progresser encore.



Bernd Danner

Fils de pâtissier, Bernd Danner a su très tôt qu'il aurait envie de prendre la relève. Après son apprentissage, de 1987 à 1990, il partit à travers le monde, pour voir du pays, et, surtout, découvrir les savoir-faire pâtissiers dans différentes boutiques. A Londres, Saint-Germain-en-Laye, Stuttgart... le jeune pâtissier découvrit, en même temps que les tours de main, l'association " Relais Dessert ", symbole, pour lui, de pâtisserie fine.

Depuis 1999, ce disciple de Dieter Endle (pâtissier à Karlsruhe) a repris la pâtisserie familiale. Il en sort cependant régulièrement pour participer à des événements, des examens et des concours.

Son bol d'air : passer du temps avec ses amis, se promener, en Alsace ou en Forêt Noire, avec sa petite amie, jouer au tennis, courir et naviguer.



Joachim Habiger

" *Mon grand-oncle était cuisinier et confiseur pour le roi de Wurtemberg*, raconte Joachim Habiger. Et complète : *enfant déjà, j'étais fasciné par les livres de cuisine et les recettes.* " A la fois cuisinier (au restaurant Alt Württemberg / Schwabenlandhalle de Fellbach de 1978 à 1981) et pâtissier (Café Köniogsbau, à Stuttgart, de 1983 à 1985), il a même assurée les deux postes pendant dix ans, au Casino de Stuttgart.

Depuis 1998, il enseigne dans différentes écoles professionnelles allemandes. Il participe également à des salons et des concours. Il a notamment remporté le championnat du monde en équipe de Las Vegas en 2004

Son bol d'air : les voyages, les amis, les sorties au restaurant.



Stefan Gruber

Depuis le début de sa vie professionnelle, en 1995 à Mühlendorf, Stefan Gruber a quitté l'Allemagne à de nombreuses reprises pour élargir ses horizons professionnels. Pâtissier au Charlys Tea Room, à Gstaad, au Palace Hotel, puis au Grand Hôtel du Parc, à Saint-Moritz, il est plus récemment parti au soleil, pour officier pendant un an dans les cuisines de l'hôtel Grand Hyatt, à Dubai.

Et s'il revient à chaque fois à la pâtisserie familiale, à Pleiskirchen, le jeune pâtissier rêve, surtout, de venir en France pour se former, avant de pratiquer les techniques apprises à son compte.

Son bol d'air : lire, regarder le foot, se promener en forêt.

Kidikoadeki ?

D'eux -même

Des autres

Bernd Danner

" Ma recette du succès : combiner les meilleures matières premières à une expérience du goût parfaite. Et aussi, respecter le savoir-faire traditionnel tout en osant de nouvelles méthodes "

" Joachim est expérimenté. Il apaise le groupe grâce à son calme et sa prévenance et permet à chacun d'exploiter sa créativité au maximum. Stephan est jeune, il a beaucoup d'imagination et cherche sans arrêt de nouveaux moyens pour réaliser des créations extraordinaires."

Joachim Habiger

" L'important, en pâtisserie, est de privilégier la qualité et de la transmettre à ses clients. "

Stefan Gruber

" Ma règle : se concentrer sur le goût, le goût et toujours le goût. "

Bernd, notre capitaine, assure la cohésion du groupe avec diplomatie. La créativité et l'expérience s'expriment à travers Joachim.





Australie

L'équipe ...

Texte

David White

Né en 1971 en Australie, David White a commencé sa formation en 1990, après avoir été assistant des boulangers pendant quatre ans, au Smiths Hot Bread Shop de Newcastle. Il fit son apprentissage au restaurant Hobarts de Newcastle, puis débuta sa carrière en fanfare à l'hôtel Park Hyatt de Sydney, comme commis, chef de partie, puis assistant chef pâtissier. A son départ en 1998, il était chef pâtissier. Dans la foulée, David White prit un poste d'assistant du chef pâtissier de Gianfornaio à Sydney, avant de devenir chef pâtissier de la pâtisserie La Province, puis du Crown Plaza, Holiday Inn Cogee Beach et de la pâtisserie Duja. Depuis décembre 2003, il est le chef pâtissier du Swissotel the Stamford - Raffles the Plaza à Singapour.

Son bol d'air : le golf et les voyages.

Angelo Roche

Avant d'être pâtissier, Angelo Roche a suivi des cours de cuisine en Inde, à New Dehli et Madras, puis aux Etats-Unis, à Miami. En 1995, il a complété sa formation initiale par un stage à l'école Lenôtre à Paris. En 2001, il a suivi, en plus, une formation consacrée aux entremets, à l'école Bellouet à Paris. Côté fonctions, Angelo Roche a commencé par un poste de chef sur des croisières en Floride, avant de s'installer comme chef pâtissier à l'hotel Oberroi Grand de Calcutta, de 1984 à 1996. Depuis qu'il a rejoint l'Australie à cette date, il a assumé les responsabilités de chef pâtissier dans différents établissements : le Renaissance, le Park Hyatt, le Shangri-la

Kenji Ogawa

Le second assistant australien est né au Japon en 1949. 19 ans plus tard, il commençait son apprentissage à l'hôtel Okura de Tokyo, puis s'exilait aux Etats-Unis, dans la même chaîne d'hôtels. En 1974, il acceptait un poste de pâtissier à l'IJPC de Téhéran, en Iran. C'est en 1976 qu'il arrive en Australie, pour travailler au consulat général du Japon, pendant deux ans, avant de rejoindre les équipes de différents hôtels prestigieux : Hilton, Sydney Opera House et Intercontinental. Depuis 1987, il dirige sa propre boutique : Kenji's ices et participe à de nombreuses compétitions.

Kidikoadeki ?

D'eux -même

Des autres

Nom

texte

texte

Nom

texte

texte

Nom

texte

texte





Belgique

L'équipe belge...

" *La Belgique est un petit monde pour les pâtisseries qui participent à des concours* ", affirme Pol de Schepper, laissant ainsi entendre qu'il connaissait ses co-équipiers bien avant la sélection en mai 2005. Depuis, les trois professionnels chevronnés construisent leur amitié au même rythme que leur victoire potentielle. Chacun dans sa cuisine (tout le temps) ou ensemble, dans un laboratoire mis à disposition par l'Académie de Pâtisserie belge (tous les week-ends), ils s'emploient à créer les merveilles qu'ils présenteront à Lyon.



SUCRE : Dominiek Vandermeulen

Au début de sa vie professionnelle, Dominiek Vandermeulen exerçait la très sérieuse profession de technicien avion. Las, au bout de treize ans d'activité et six ans de cours du soir pour en changer, ce passionné de 45 ans troquait la caisse à outils contre la toque et ouvrait en compagnie de son épouse, un commerce de glace.

Chez Sweet Art (www.sweet-art.be), à Tienen, les clients dégustent les glaces aux cornets et commandent à l'avance des chefs d'œuvre en sucre, glace et chocolat dignes des plus grands concours de pâtisserie.

Son bol d'air : danser le tango argentin avec son épouse.



GLACE : Thierry Wynant

Enfant, il aimait tenir la cuiller en bois pour remuer le contenu des casseroles. Ado, son passage dans une boulangerie confirmait son goût pour la cuisine... Depuis, Thierry Wynant a perfectionné son art dans les meilleurs établissements (Fresson, en France, Wittamer en Belgique) et les plus grandes écoles (Lenôtre, Fauchon, Valrhona, Relais Desserts, etc.)... Il a également mis son talent à l'épreuve de nombreux concours, tels le Mandarine Napoléon ou le Cointreau Gastronomie. Il exerce ses talents au sein de la pâtisserie de Baere, l'une des plus réputées de Bruxelles, depuis 1992.

Son bol d'air : s'occuper de son jardin et voyager, pour découvrir d'autres cultures.



CHOCOLAT : Pol de Schepper

Fils de boulanger-pâtissier, Pol de Schepper a hérité de la passion paternelle, mais ne s'en est pas contenté. Après l'école Ter Groene Poorte, à Bruges, le chocolatier de l'équipe belge a œuvré chez Suffys, à Sint Martens Latem et chez Damme, à Gand, avant d'ouvrir sa boutique à Izegem.

Féru de concours (il a, par exemple, été nommé meilleur chocolatier de Belgique " Prosper Montagné " en 2005), Pol de Schepper transmet actuellement sa passion et ses savoirs dans l'école où il a fait ses premiers pas.

Son bol d'air : le jardinage et l'équitation.

Kidikoadeki ?

Dominique Vandermeulen

" J'essaie toujours de réunir le bon et le beau, suivre les nouveautés sans excès et tenir compte du goût des clients. "

Thierry Winant

" Travailler de bons produits uniquement, respecter les bases de la pâtisserie et y introduire une touche contemporaine. "

Pol de Schepper

" Je suis incertain et perfectionniste. Je préfère dessiner mes créations avant de les réaliser. "

D'eux -même

Des autres

" Thierry a toutes les capacités d'un grand chef : il maîtrise tout et s'organise très bien. Pol est un perfectionniste, jamais content de son travail. "

" Pol est calme et discret, Dominique est plein d'énergie. Une chose de gagnée pour nous déjà : l'amitié. "

" Thierry est très sensible et très obligeant. Dominique est l'homme qui amène l'ambiance et cimente l'esprit d'équipe. "



Canada

L'équipe canadienne...

Se connaît depuis les sélections, il y a un peu plus d'un an. Les trois candidats s'entraînent chacun de leur côté et se retrouvent, un week end par mois, pour répéter leurs recettes dans les conditions de la compétition.

CHOCOLAT : Philippe Giry

Pâtissier depuis l'âge de 16 ans, Philippe Giry a travaillé dans plusieurs pâtisseries québécoises, avant de devenir enseignant (depuis 2004), au Centre de Formation Professionnelle Jacques Rousseau.

Si les concours - et les victoires - sont des moments importants dans sa carrière, il tire un coup de chapeau particulier à Jean Ricciardi et Edouard Mérard, pour leur influence sur son parcours.

Son bol d'air : Le modélisme ferroviaire

GLACE : Guy Vaugeois

Pâtissier voyageur, Guy Vaugeois a exercé ses talents aussi bien au Canada qu'en Australie et en Nouvelle-Zélande, notamment dans les cuisines de grands hôtels.

Eternel insatisfait de ses connaissances, il participe régulièrement à des stages, dans des écoles renommées telles que Le Nôtre ou Cacao Barry. Les concours lui permettent également de se remettre en question et de progresser. Il était déjà membre de l'équipe canadienne de la Coupe du Monde de la Pâtisserie en 2003.

Son bol d'air : les randonnées à moto ou à skis dans les Rocheuses canadiennes.

SUCRE : Jean-Luc Piquemal

C'est aux côtés de sa grand-mère, cuisinière bourgeoise à Bourg-en-Bresse, en France, que Jean-Luc Piquemal a découvert la cuisine. Plus tard, Jean-Philippe Maury l'a initié au travail du sucre... Mais c'est surtout à travers ses nombreux voyages que le jeune chef a développé son imagination et perfectionné son style.

En France, à Hong Kong et au Québec, il a été salarié dans diverses entreprises, avant d'ouvrir sa pâtisserie (La Gourmandine à Québec, en 1996) et de s'associer à la création d'un restaurant (47 Parallèle, à Québec).

Son bol d'air : la sculpture et la vie de famille.

Kidikoadeki ?

D'eux -même

Des autres

Philippe Giry

" C'est le chef Jean Ricciardi qui m'a donné le goût des concours. J'ai d'abord adopté son style, avant de définir le mien, notamment grâce à mes lectures pâtisseries. "

" Jean-Luc est le boute-en-train de l'équipe, mais il est également soucieux du détail et du travail accompli. Guy nous a beaucoup apporté grâce à sa précédente participation à la Coupe du Monde. Il est aussi compétent dans la sculpture que dans la confection des entremets. "

Guy Vaugeois

" J'ai toujours été fasciné par la pâtisserie, le chocolat et la cuisine en général. Je reste passionné par les bons ingrédients. "

" Ce sont des professionnels stupéfiants et d'excellents équipiers. Nous formons une équipe très forte. "

Jean-Luc Piquemal

" Il y a eu plusieurs moments intenses dans ma vie professionnelle : mon premier gâteau à six ans (...), Notre médaille d'or, en équipe aux Olympiades Culinaires de Erfurt en 2004 et la création de mon entreprise. "

" Il y a eu plusieurs moments intenses dans ma vie professionnelle : mon premier gâteau à six ans (...), Notre médaille d'or, en équipe aux Olympiades Culinaires de Erfurt en 2004 et la création de mon entreprise. "





Chine

L'équipe ...

Texte

Empty rectangular box for text entry.

NOM
texte

Empty rectangular box for text entry.

NOM
texte

Empty rectangular box for text entry.

NOM
texte

Kidikoadeki ?

D'eux -même

Des autres

Nom

texte

texte

Nom

texte

texte

Nom

texte

texte





Colombie

L'équipe ...

Texte

Empty rectangular box for text entry.

NOM
texte

Empty rectangular box for text entry.

NOM
texte

Empty rectangular box for text entry.

NOM
texte

Kidikoadeki ?

D'eux -même

Des autres

Nom

texte

texte

Nom

texte

texte

Nom

texte

texte





Corée du Sud

L'équipe coréenne...

Les membres de l'équipe coréenne se sont entraînés dans leurs laboratoires respectifs dans un premier temps. Depuis octobre dernier, ils se réunissent régulièrement, malgré les impératifs quotidiens de leurs commerces.



Jae-Sang Wie

Jae-Sang Wie a commencé sa carrière professionnelle à Koryo Dong, où il a travaillé pendant 14 ans. Ensuite, pendant un an, l'école japonaise NKS lui a ouvert ses portes et de nouveaux horizons vers la boulangerie et le travail décoratif. A sa sortie, en 1998, il portait le titre de " maître boulanger coréen ".

L'année suivante, il ouvrait son propre établissement, appelée " Weinheim ". En 2003, il a remporté la médaille de bronze au concours des chocolatiers du SIBA (Séoul International Bakery Contest). En avril 2005, il a obtenu le prix d'excellence des étrangers, au festival mondial des croquebouches.



Chan-Woong Jung

Benjamin de l'équipe coréenne, Chan-Woong Jung a commencé la pâtisserie à 20 ans et aussitôt dirigé les pâtisseries "Française", "Panggumtea" et "Mammouth ". Devenu maître boulanger coréen en 2002, il s'est installé à son compte. Sa pâtisserie s'appelle "Levain".

Formé aux arts plastiques et à la sculpture sur bois, il affectionne particulièrement le travail du chocolat, discipline dans laquelle il a obtenu la médaille d'argent au SIBA de 2003.



Jae-Hong In

Jae-Hong In est entré en pâtisserie à l'âge de 15 ans. En 1985, il devenait responsable des boulangeries Mozart, à Busan et l'Epi d'Or, à Séoul. Six ans plus tard, il réalisait son rêve : ouvrir sa boutique ("Mainzdom"). Il a été admis parmi les "maîtres boulangers coréens" en 2003.

L'année suivante, il se rendait aux Etats-Unis pour un stage de perfectionnement à l'école AIB. Il a remporté le premier prix dans la catégorie sucre au cours du SIBA, en 2005, ce qui lui permet d'être présent à Lyon en janvier.

Kidikoadeki ?

D'eux -même

Des autres

Jae-Sang Wie

" Je suis dynamique et je vais au bout de mes objectifs. "

" Quand Chan-Woong s'engage dans son travail, il ne s'épargne pas. Jae-Hong est discret et passionné. "

Chan-Woong Jung

" J'aime lancer des défis et concevoir de nouveaux projets. J'aime la pâtisserie qui allie harmonie, goût et beauté. "

" Jae-Sang s'investit avec la même passion dans tous les domaines. Jae-Hong ne se contente pas de ce qui est acquis, il aime l'aventure. "

Jae-Hong In

" J'étudie à fond mon plan avant d'exécuter mes projets. J'ai le goût de la création et je suis à la recherche d'un design novateur en pâtisserie. "

" Jae-Sang a beaucoup de talent et s'intéresse à des domaines très divers. Chan-Woong aime aller de l'avant. "



Espagne

L'équipe espagnole...

Les membres de l'équipe espagnole travaillent dans des villes différentes et souffrent, comme bien d'autres, de cet éloignement pour organiser leurs entraînements en commun. Dans l'intervalle de leurs rencontres, ils s'exercent, dans leur spécialité, pendant leur temps libre.



CHOCOLAT : Jordi Farrés Miralles

Jordi Farrés a " découvert la pâtisserie en réalisant des études de cuisine. Quand est venu le temps d'étudier cette matière, je n'étais plus moi-même, je voulais apprendre toujours plus de techniques ", dit-il. D'après son CV, le benjamin de l'équipe espagnole a été barman au " Novadis ", à Barcelone, puis cuisinier au restaurant " Cal Esteve ". Mais c'est bel et bien à la pâtisserie " Muriá ", pendant cinq ans, qu'il a développé et perfectionné sa passion. Il est actuellement pâtissier aux côtés d'Olivier Fernández, au " Gran hotel Florida ", à Barcelone.

Son bol d'air : les films de science-fiction, le VTT, sa famille et ses amis.



SUCRE : Purificación Morillo

Purificación Morillo a toujours été attirée par la pâtisserie et c'est donc tout naturellement qu'elle s'est inscrite en école hôtelière, afin de commencer à travailler, en 1998. Depuis son diplôme, la candidate espagnole a été accueillie en stage à l'hôtel Puente Romano, au restaurant Castella, en Norvège, et à l'hôtel NH Malaga.

Entre 2000 et 2003, elle a travaillé auprès de Daniel Garcia, au prestigieux restaurant Tragabuches de Malaga. Une expérience qui lui a permis, dit-elle, de faire de grands progrès. Depuis 2003, elle a rejoint l'équipe de la pasteleria Torreblanca, à Alicante, où elle apprend encore auprès du chef qui lui livre ses secrets.

Son bol d'air : sortir avec ses copines et son petit ami, aller au cinéma, prendre le thé avec ses amis cuisiniers.



GLACE : Daniel Alvarez

Fils et petit-fils de pâtissier, Daniel Alvarez a eu la chance d'avoir des parents suffisamment confiants pour transformer leur boutique en fonction de ses envies.

Avant de reprendre la pâtisserie familiale à Alicante, ce professionnel a cependant fait le tour des meilleurs laboratoires d'Europe, pour y apprendre les techniques des plus grands chefs. La liste est longue et prestigieuse : Pierre Hermé, Christophe Felder, Frédéric Bau, Ramón Morató, Oriol Balaguer, Paco Torreblanca, Jordi Butrón, Bruno Pastorelli, Philippe Urraca... Autant de professionnels qui lui ont permis de trouver son propre style, pour voler de ses propres ailes.

Son bol d'air : sa famille et ses hobbies, le parapente, le snowboard, le karaté et le tai-yitsu.

Kidikoadeki ?

D'eux -même

Des autres

Jordi Fares

" J'essaie d'imaginer un produit qui soit bon et plaise aux clients. Il doit être réalisé avec les meilleures matières premières et un style moderne, sans oublier la tradition "

" Je pense que mes coéquipiers sont de très belles personnes, qui ont envie de travailler en équipe. Ils sont très modestes et aussi très amusants. "

Purificación Morillo

" J'ai eu la chance de rencontrer des professionnels qui avaient envie de transmettre leurs connaissances. "

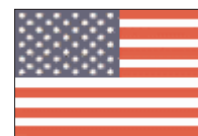
" Dani a beaucoup de technique et il est passionné par son travail. Jordi est assez jeune, mais il a envie de réussir. "

Daniel Alvarez

" J'ai le souci constant d'améliorer et de réussir le meilleur produit, autant au niveau esthétique que qualitatif. "

" Mes collègues sont très sérieux et responsables. Ils ont les qualités nécessaires pour un projet comme le nôtre. "





Etats-Unis

L'équipe américaine...

Est rompue aux concours et a la rage de vaincre. Cependant d'après Yoni Morales, les candidats " sont tellement occupés qu'il faut un acte du Parlement pour (les) réunir dans une même pièce pour une séance d'entraînement ". A quatre mois du concours, son co-équipier Carlos avouait, tout de même, un " blanc " hebdomadaire.



James McNamara

Enfant, à New York, James McNamara allait tous les dimanches à la pâtisserie. C'est là que, les sens en éveil, il a choisi sa voie professionnelle. Plus tard, après son apprentissage, il a travaillé dans de nombreux hôtels...

Mais il estime que sa carrière a véritablement pris son envol quand il est arrivé à Las Vegas. Il est actuellement chef pâtissier au RIO all Suite Hotel and Casino, un hôtel de 2 500 chambres, capable d'accueillir 6 000 convives. Spécialisé dans les banquets, il a également une grande expérience des concours

Son bol d'air : sa famille.



Carlos Salazar

Rien ne lui résiste. Carlos Salazar vit dans le monde de la pâtisserie depuis toujours, et a commencé à y gravir les échelons dès l'âge de 14 ans. Chez ses parents, d'abord, puis, très rapidement, dans des hôtels de plus en plus grands et de plus en plus prestigieux, il s'impose aux plus hauts postes.

Depuis 2001, il est chef pâtissier du MGM Grand Hotel de Las Vegas, qui comprend 18 restaurants. Quant aux concours, il en a l'habitude. En 2005, notamment, il était capitaine de l'équipe médaillée d'argent au championnat national de pâtisserie à Phoenix.

Son bol d'air : sa famille et l'Eglise.



Yoni Morales

" No limit ", telle pourrait être la devise de Yoni Morales. Son CV évoque un formidable crescendo, qui commence en Suisse (" Fritz Rickenbour, un maître confiseur et chocolatier suisse, m'a pris sous son aile et m'a enseigné ses secrets ") et s'épanouit actuellement dans les restaurants Ark de Las Vegas. Là, il gère les desserts pour 12 000 à 16 000 couverts quotidiens, ainsi qu'une carte de plus de 200 choix.

En complément, le chef américain met son savoir-faire à l'épreuve.

Véritable showman, il collectionne les médailles à Phoenix, Las Vegas ou Los Angeles.

Son bol d'air : la création et la fabrication de meubles contemporains en bois.

Kidikoadeki ?

D'eux -même

Des autres

James McNamara

" Organisation, planning, programme, tout doit être prêt à temps. "

" Carlos est sage, déterminé et concentré. Yoni est audacieux, intense, vigilant. "

Carlos Salazar

" Ma mère était décoratrice de gâteaux de mariage, mon père possédait plusieurs boulangeries. J'ai travaillé pour eux quand j'étais plus jeune. "

" J'ai beaucoup de respect pour le talent de Yoni. Il est mon partenaire de compétition depuis des années et nous obtenons de bons résultats. Jim est chef pâtissier d'un très grand hôtel à Las Vegas et il a l'expérience des compétitions de pâtisserie. "

Yoni Morales

" J'ai découvert la pâtisserie par l'intermédiaire de ma famille et d'un mentor - le suisse Fritz Rickenbour - rencontré très tôt. "

" J'ai rencontré James dans le circuit des compétitions et travaillé avec Carlos de nombreuses fois les 20 dernières années. Nous allons secouer le monde de la pâtisserie "



Coupe du Monde de la Pâtisserie - World Pastry Cup
les 21 et 22 janvier 2007 - Lyon Eurexpo



Finlande

L'équipe finnoise...

Si ces professionnels se sont rencontrés plusieurs années en arrière, en travaillant dans les mêmes cuisines, ils sont aujourd'hui éloignés et ne peuvent donc pas se retrouver au quotidien pour s'entraîner. Qu'à cela ne tienne, chacun pratique individuellement son art plusieurs fois par semaine.



Tapio Laine

A en juger par son CV, Tapio Laine est un homme polyvalent : de la pâtisserie à la cuisine, en passant par l'oœnologie et le management, ce chef a exploré autant de formations qu'il a de centres d'intérêt. Côté sucré, le capitaine finnois a fréquenté l'école de confection finnoise, mais aussi l'International School of Confectionary Arts de Cologne, et les cours de perfectionnement de Valrhona à Tain L'Hermitage.

Habitué des compétitions, il a été chef pâtissier de l'équipe culinaire finnoise entre 1993 et 1998 et en assure désormais l'entraînement.

Son bol d'air : le chocolat et le jardinage.



Toni Rantala

A sept ans, Toni Rantala décide de devenir pâtissier. Il en a 16 quand il intègre l'école de pâtisserie pour trois ans. Sa vie professionnelle commence ensuite, d'abord dans les grands hôtels (Intercontinental d'Helsinki, palace Särkänlinna), puis en boutique (Gourmandise, puis Ekberg, depuis 2001). En douze ans d'expérience, le jeune pâtissier n'a cependant jamais perdu de vue son perfectionnement. Il a suivi de nombreux cours, et notamment un stage animé par Pierre Hermé dont il garde un souvenir admiratif.

Son bol d'air : sa vie de famille, avec son épouse et sa fille. Il aime également manger... et courir, un loisir qu'il ne reprendra qu'après la Coupe du Monde de la Pâtisserie.



Pentti Ahopelto

Cuisinier avant d'être pâtissier, Pentti Ahopelto a toujours travaillé dans de grands hôtels, de son apprentissage, en 1976, à sa dernière place, celle de chef à l'hôtel Continental Scandic. Depuis 2003, il est chef dans un établissement Sodexho à Ilmarinen.

Spécialiste de la glace, il l'aime au point de considérer que l'instant le plus intense de sa carrière fût de sculpter la glace lors d'un premier concours en Allemagne.

Même ses loisirs sont glacés puisque Pentti pratique, pour se tenir en forme, le carving.

Son bol d'air : la photographie et le carving.

Kidikoadeki ?

D'eux -même

Des autres

Tapio Laine

" J'ai eu la chance de rencontrer des chefs comme Frédéric Bau, Vincent Bourdin, Yann Duytsche, Ewald Notter ou Herr Fogel qui m'ont aidé à progresser en pâtisserie. "

" Toni est un jeune et très bon chef pâtissier. Je pense qu'il sera le meilleur de Finlande d'ici quelques années. "

Pentti est un gars sympathique et c'est le roi de la glace. "

Toni Rantala

" La plupart de mes créations associent les anciennes méthodes de pâtisserie et les tendances des desserts de restaurants. "

" Tapio a une très bonne expérience professionnelle. Il connaît l'art et sait utiliser ses compétences en confiserie. "

Pentti est également un artiste et un très bon spécialiste de la glace. "

Pentti Ahopelto

" Dans ma carrière, les expériences les plus enrichissantes furent de découvrir les différentes cultures culinaires du monde. "

" Toni travaille dans un café respecté, où il peut perfectionner ses capacités artistiques. Tapio a une longue carrière. "

Il a participé à de nombreuses compétitions. Son œil averti nous est très utile. "

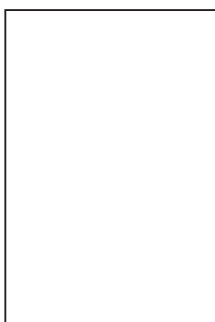




Italie

L'équipe italienne...

Les pâtissiers italiens se retrouvent chaque semaine, pendant trois jours, dans un laboratoire mis à leur disposition à Brescia. Là, ils répètent les gestes du concours sous le regard critique d'autres professionnels avertis. Chaque entraînement hebdomadaire est l'occasion de progresser en vue d'un nouvel objectif.

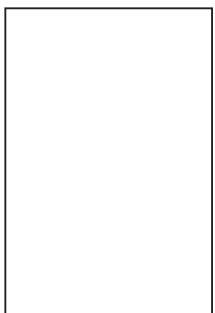


SUCRE : Fabrizo Donatone

Après son oncle, Iginio Massari, Luigi Biasetto et Gabriel Paillason ont renouvelé la passion de Fabrizio Donatone pour la pâtisserie.

Avant de s'adonner pleinement à cette passion, le candidat italien a cependant entamé des études dans un domaine complètement différent. Il officie actuellement dans une pâtisserie renommée de Velletri, près de Rome.

Son bol d'air : la moto



GLACE : Angelo Di Masso

Né à Scanno, Angelo Di Masso a grandi dans le laboratoire de son père avant de partir à son tour fréquenter les écoles professionnelles où il a rencontré de grands maîtres pâtissiers qui lui ont donné l'envie de progresser.

A 30 ans, ce professionnel désormais chevronné cite, en tête de liste de ses mentors, Luigi Biasetto, Iginio Massari et Fabrizio Camplone.

Son bol d'air : le sport, surtout le jogging et la natation.



CHOCOLAT : Fabrizio Galla

Fabrizio Galla est né le 24 août 1973, à Chivasso, près de Turin. Aujourd'hui installé dans la région, il a ouvert son propre laboratoire de chocolat artisanal, non loin du restaurant que ses parents gèrent depuis 35 ans. Avant de monter son entreprise, il avait été pâtissier dans une dizaine de boutiques à travers l'Italie.

Un parcours qui lui a permis de rencontrer ses maîtres : Christian Beduschi, Danilo Freguja et Leo di Carlo. Féru de concours, il a notamment été classé deuxième au World Chocolate Master de Paris, en octobre 2005.

Son bol d'air : le sommeil et le ski.

Kidikoadeki ?

D'eux -même

Des autres

Fabrizio Donatone

" Dans mon travail, je ne pourrais jamais renoncer à l'organisation, à la qualité, à la précision et à l'innovation. "

" Angelo est le plus optimiste, il nous soutient tous. Fabrizio (G.) est très sévère, surtout avec lui-même. "

Angelo Di Masso

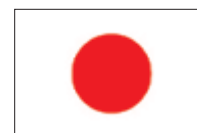
" Je travaille sans perdre de vue ce qui pourrait plaire à mes clients. "

" Fabrizio (D.) est passionné. Il veut toujours que tout soit parfait. Fabrizio (G.) est très professionnel, et un peu susceptible. "

Fabrizio Galla

" Je trouve que le choix et la connaissance des matières premières sont les bases de l'art de la pâtisserie. "

" Ils sont tous les deux très sérieux et scrupuleux. Fabrizio (D.) est très précis, Angelo a toute la passion du sud. "



Japon

L'équipe ...

Texte

Yukio Ichikawa

Diplômé de l'école culinaire de Seishin, le capitaine de l'équipe japonaise a pu observer de nombreux styles depuis et mettre sa pâte dans diverses pâtisseries à l'international. Ainsi, il a fait ses premières armes en 1999 au restaurant Yokohama 10 Bammkan. La même année, il partait pour la Suisse, pour suivre les cours de l'école de pâtisserie de Richmond, avant de rejoindre les équipes de la pâtisserie " Ruesgegger ".

De retour au Japon en 2001, il était embauché à l'Imperial Hotel de Tokyo, avant d'y être nommé, en 2005, comme chef pâtissier. Il rêve de voyager " *dans les pays producteurs de fèves de cacao.* "

Son bol d'air : le football

Toshimi Fujimoto

Pâtissier, en rêve, depuis sa plus tendre enfance, Toshimi Fujimoto a fait son apprentissage culinaire à l'école de pâtisserie de Musashino. En 1990, il entrait au Yokohama Prince Hotel. Il travaille à l'hôtel Grand Hyatt de Tokyo, depuis 2003.

Son bol d'air : les voyages et le cinéma

Kazuya Nagata

Agé de 27 ans, Kazuya Nagata a suivi les cours de l'école culinaire et de pâtisserie de Nagoya, dont il est sorti diplômé en mars 1998. Depuis avril 1999, il travaille au Nagoya Mariot Associa Hotel. Il rêve de posséder sa propre pâtisserie.

Son bol d'air : le sport et notamment le football

Kidikoadeki ?

D'eux -même

Des autres

Nom

texte

texte

Nom

texte

texte

Nom

texte

texte



Malaisie

L'équipe ...

Texte

Weng Kit Ho

Le capitaine de l'équipe malaisienne a commencé sa vie professionnelle sur la terre de son enfance, comme assistant chef pâtissier du JW Mariott Hotel. Curieux, le jeune pâtissier est alors parti vers d'autre pays pour découvrir d'autres techniques et traditions culinaires.

A Singapour, chez Les Amis du Jardin, puis en France, depuis 2001 : L'Auberge du Poids Public à Saint-Félix, le restaurant Michel Bras, à Aviron, la boulangerie-pâtisserie Dulac, à Toulouse et le Musée de l'Art du Sucre à Cordes-sur-Ciel, lui ont ouvert ses portes et permit d'approfondir ses connaissances. Depuis 2004, il est chef pâtissier chez le traiteur Gimm, à Saint-Jean. En parallèle, Weng Kit Ho a multiplié ses participations à des concours de sa spécialité.

Kim Soon Li

Né en 1972, Kim Soon Li a débuté sa carrière en bas de l'échelle en 1988, comme commis au New Otami de Singapour. Quatre ans plus tard, il obtenait une place d'assistant du chef pâtissier au Meridien Orchard de Singapour. En 1997, le jeune pâtissier déménage en Malaisie et devient l'artiste chef pâtissier du Federal Hotel de Kuala Lumpur, puis de l'hotel Nikki.

Depuis 1999, il dirige la production pâtissière du JW Mariott de Kuala Lumpur. En complément de ses activités professionnelles, le premier assistant de l'équipe malaisienne s'est toujours intéressé à la compétition. En dix ans, il a été tour à tour médaille d'or en taille de la glace au Salon Gastronomique de Penang, en 1995, second au Harbin Internationak Ice & Snow Sculpture contest en Chine en 2001, et médaille d'or de taille de la glace à l'Alaska International Ice Scuplture Competition, aux Etats-Unis, en 2004.

Frankie Lee

texte



Kidikoadeki ?

D'eux -même

Des autres

Nom

texte

texte

Nom

texte

texte

Nom

texte

texte



**Coupe du Monde de la Pâtisserie - World Pastry Cup
les 21 et 22 janvier 2007 - Lyon Eurexpo**



Maroc

L'équipe ...

Texte



Abderrahim Naitali

Avant de mettre la main à la pâte, Abderrahim Naitali a étudié le dessin industriel pendant deux ans, puis le commerce, pendant deux ans également. Quand il s'est finalement décidé pour la pâtisserie, c'est dans les grandes boutiques de Casablanca qu'il s'est initié aux techniques du métier. Ainsi est-il passé, en tant que pâtissier, dans les cuisines des boutiques Les Friandises et Lenôtre, à Casablanca... Puis, comme chef pâtissier, au sein de l'établissement Cécile et LB à Casablanca. A 38 ans, il est chef pâtissier de La Pyramide, à Casablanca.

Son bol d'air : la pêche.



Brahim Elmouahid

Brahim Elmouahid a suivi une formation pratique auprès de Frédéric Gernaise. Il a ensuite été responsable de la production pour la pâtisserie Wendy à El Jadida, puis aide-pâtissier du glacier Igloo, à Casablanca. En tant que chef pâtissier, il a été employé dans les boutiques Florence et Alexandra, à Casablanca. Il est actuellement chef pâtissier et formateur au sein de l'ISMT de Casablanca.

Son bol d'air : les voyages au Maroc



Moulay Ahmed Hanif

Moulay Ahmed Hanif a appris le métier de boulanger-pâtissier au sein de l'entreprise Afanou, à Casablanca. Depuis, il est passé par plusieurs boutiques : Chifa, à Casablanca et Iceberg, à Oujda, comme pâtissier. Il a été ensuite chef pâtissier Les Friandises et Bennis, à Casablanca. A 30 ans, il assume le poste de chef pâtissier pour la boulangerie-pâtisserie Petit Beurre de Casablanca.

Son bol d'air : voyager à la découverte du Maroc

Kidikoadeki ?

D'eux -même

Des autres

Nom

texte

texte

Nom

texte

texte

Nom

texte

texte



Mexique

L'équipe mexicaine...

Etant donné leur éloignement, les candidats mexicains travaillent surtout de manière individuelle. Leur programme d'entraînement prévoyait au moins une rencontre à six mois du concours... Et une dernière répétition à Lyon, juste avant le jour J.



Oscar Ortega

Oscar Ortega a commencé son apprentissage en pâtisserie à Mexico, puis en Italie, où sa rencontre avec Iginio Masari et Pier Paolo Magni devait conforter ses ambitions. Il possède actuellement une pâtisserie, le " Cioccolato Pastry Shop " à Jackson, l'une des plus célèbres stations de ski des Etats-Unis. Il prête également ses services en tant que consultant, et comme directeur du programme de pâtisserie de l'Académie Culinaire de Mexico.

Son palmarès cite, entre autres, une médaille de bronze et une d'argent à Las Vegas en 2006.

Son bol d'air : son fils et sa femme

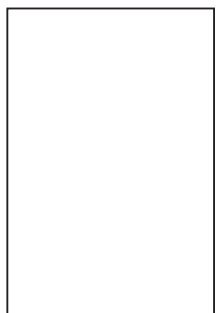


Ramon Ramos

D'après son CV, le chef Ramon Ramos a découvert la pâtisserie sur les genoux de son grand-père et de son oncle, à Mexico, qui travaillaient le sucre, les crèmes glacées et les sorbets. A 16 ans, il partait pour la Californie, pour faire ses premiers pas pâtisiers, au Ritz-Carlton Laguna Niguel. Sept ans plus tard, il repartait, pour Hawaï cette fois, dans un autre hôtel de grand luxe, puis Saint-Louis, et le Michigan.

Il est actuellement chef pâtissier au Desert Springs JW Marriott Resort in Palm Desert (près de 900 chambres), à CA, aux Etats-Unis.

Son bol d'air : se promener en moto et visiter d'autres pâtisseries.



Javier Franco

Deux fois par mois, les grands-parents de Javier Franco faisaient cuire le pain de toute la famille au feu de bois. C'est de l'odeur dégagée par le four qu'est née l'envie du jeune homme de devenir pâtissier.

Une idée concrétisée, et développée au contact de grands chefs, lors de son apprentissage à Los Angeles, en Californie... Puis à Berlin, comme invité du festival " Davidoff Gourmet ".

Son bol d'air : regarder des films, danser, tester de nouveaux restaurants... et les activités de plein air comme le vélo, la natation et les promenades à cheval.

Kidikoadeki ?

D'eux -même

Des autres

Oscar Ortega

" Ma règle : si tu ne peux pas le faire bien, ne le fais pas. "

" Ramon est de très bon conseil. Il est très organisé, c'est agréable de travailler avec lui. "

Ramon Ramos

" Le meilleur moment de ma carrière date du jour où j'ai découvert tout ce qu'il était possible de faire en pâtisserie : si vous êtes créatif, les possibilités sont infinies. "

"Oscar est enthousiaste et passionné par son travail, il est comme un grand enfant "

Javier Franco

" J'ai pour règle de ne jamais essayer de changer les saveurs, mais de les rehausser"

" Oscar est celui qui garde l'équipe motivée, qui vérifie en permanence l'avancement de l'entraînement et nous conseille pour avancer. Ramon est très drôle, mais aussi travailleur."



Norvège

L'équipe norvégienne...

S'entraîne dans la bonne humeur. Chacun pense et re-pense en créations en permanence et s'exerce à son rythme entre deux entraînements en équipe. Les trois candidats se retrouvent une fois toutes les deux semaines pour travailler ensemble.



Olav Ruud

Cuisinier pendant huit ans, le capitaine de l'équipe norvégienne s'est finalement trouvé des affinités supérieures avec le dessert. En 2000, alors qu'il était sous-chef à l'hôtel Leangkollen d'Asker, il a donc pris la poudre d'escampette, pour se faire embaucher, en tant que chef pâtissier, au Holmen Fjordhotell, toujours à Asker. Depuis 2006, il est chef pâtissier de l'hôtel Sundvollen, à Hønefoss.

Habitué des concours culinaires, Olav Ruud a notamment remporté, avec l'équipe nationale norvégienne, la médaille d'or du plat principal au CM Taste du Canada, en 1993... Mais il reste encore plus ému par la sélection de son équipe pour la Coupe du Monde lors de l'Open de Desserts, à Paris en janvier 2006.

Son bol d'air : la randonnée, la pêche et la guitare.



Rune Trondsen

Polyvalent, Rune Trondsen a alterné, durant toute sa vie professionnelle, entre cuisine et pâtisserie. " *J'ai commencé un apprentissage en cuisine, mais je me suis rapidement aperçu que les clients appréciaient surtout les desserts, explique-t-il. J'ai donc entamé un apprentissage en pâtisserie dès que j'ai eu mon diplôme en cuisine.* "

Installé à son compte depuis 2005, à Oslo, ce candidat se réjouit, comme au premier jour, de l'émerveillement de ses clients à propos de ses créations. Attentif à la qualité, il veut rester à la fois curieux et créatif, sans jamais perdre de vue la bonne humeur.

Son bol d'air : le ski et le kiteboard, sur eau et sur neige.



Ann Jeanett Hammersmark Paterson

" *Mon grand-père dirigeait une pâtisserie, ma mère en possède une depuis huit ans... Je suis née avec cette passion dans le sang* ", s'amuse Ann Jeanett. Apprentie, la jeune femme (elle n'a que 25 ans !) a compris l'étendue de sa discipline en participant à son premier concours. Depuis, elle a fait partie de l'équipe nationale de boulangerie-pâtisserie (en 2002 et 2003), en parallèle de ses emplois dans différentes pâtisseries, chez Baker Brun, Håvartsein og Voll Konditori et Crystal Cruises à Stavanger.

Depuis 2005, elle est responsable de la pâtisserie dans le restaurant d'un autre grand champion, Charles Tjessem, Bocuse d'Or en 2003.

Son bol d'air : ses amis et les voyages.

Kidikoadeki ?

D'eux -même

Des autres

Olav Ruud

" Mon point fort en pâtisserie, c'est mon attention aux goûts et aux textures. Avec une bonne méthode de travail en plus, on peut créer un dessert imbattable. "

" Rune est l'homme au sang froid en compétition, Ann Jeanett est la reine du sucre. Pierre (-Xavier Chiniah, le président) est la force qui nous pousse vers la Coupe du Monde. "

Rune Trondsen

" Ma force, c'est que je ne suis jamais satisfait du résultat. J'ai toujours le sentiment que je peux encore améliorer mes créations. "

" Olav est créatif au niveau des goûts. Il est très patient aussi, toujours de bonne humeur. Ann Jeanett est aussi très douée, elle a beaucoup d'expérience. "

Ann Jeanett Hammersmark Paterson

" J'ai quelques règles : rester forte, être soi-même et saisir les opportunités. Ça m'a déjà permis d'aller loin. "

" Rune est un séducteur. Il aime son travail et aime apprendre, sans arrêt. Olav a une réelle passion pour le chocolat, il en parle tout le temps. Il a aussi un grand sens de l'humour. "





Russie

L'équipe russe...

Les candidats russes se connaissaient avant leur sélection : Igor Tumarkin et Lioudmila Bukina ont concouru ensemble il y a deux ans et cette dernière a travaillé avec Vladislav Chuvashév au Golden Ring Hotel il y a quelques années.

Aujourd'hui éloignés de 2000 kilomètres, ils ont quand même réussi à se voir quelquefois pour s'entraîner avant la compétition. Le reste du temps, ils s'exerçaient chacun de leur côté.



Igor Tumarkin

Enfant, Igor Tumarkin aimait passer du temps dans les pâtisseries, surtout celle de sa grand-mère qui fut chef pâtissier pendant quarante ans et l'encouragea à suivre sa voie. C'est donc sur ses conseils qu'il s'inscrit au Lycée culinaire professionnel de Cheliabinsk, puis à l'université de South-Ural. En même temps que cette formation supérieure, le capitaine russe assumait les fonctions de sous-chef pâtissier à l'hôtel Victoria de Cheliabinsk. Depuis 2002, il est chef pâtissier au café Penka, au centre hospitalier Europa de Cheliabinsk. Compétiteur régulier, il a participé à la Coupe du Monde de la Pâtisserie il y a deux ans.

Son bol d'air : sa famille, son très jeune enfant.



Lioudmila Boukina

A 25 ans, cette jeune pâtissière a fait ses preuves : sous chef au Metropole Hotel, puis au restaurant Marakesh à Moscou, elle est devenue chef en 2002, au Restaurant Cession. Depuis 2003, elle dirige la pâtisserie de l'hôtel Golden Ring, à Moscou. Habituee des concours, elle participe également le plus souvent possible à des stages de perfectionnement. Elle faisait également partie de la première équipe russe candidate à la Coupe du Monde de la Pâtisserie il y a deux ans.

Son bol d'air : le cinéma, le théâtre, les voyages



Vladislav Chuvashév

Alors qu'il était chef de partie au restaurant Saint-Michel de Moscou, Vladislav Chuvashév passait une grande partie de son temps à observer les pâtissiers travailler et comprit que c'était également sa vocation. Encore chef de partie en 2004 au café "Le Gâteau", le candidat russe s'est définitivement converti à la partie sucrée en 2005, en entrant comme chef pâtissier au restaurant Sjuzi Vong. Depuis 2006, il est chef pâtissier des restaurants Nabi et Oblomov, à Moscou. Côté concours, il a fini troisième pour les desserts et premier pour le sucre, à la Coupe culinaire du Kremlin, en 2005.

Son bol d'air : la pâtisserie

Kidikoadeki ?

D'eux -même

Des autres

Igor Tumarkin

" Je n'oublierai jamais ma première visite de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, en 2003. J'avais été très impressionné par la beauté des créations pâtissières. "

" Ludmila est très créative, elle travaille dur et est très responsable. Vladislav travaille sans arrêt pour développer sa dextérité. Il a le profil parfait pour devenir un excellent chef. "

Lioudmila Bukina

" Je mets tout mon cœur dans mon travail et j'imagine toujours quel dessert j'aimerais moi-même goûter. "

" Igor est opiniâtre, il a du talent pour le dessin et a sans arrêt de nouvelles idées. Vladislav a de l'imagination, il est jeune et déterminé. "

Vladislav Chuvashév

" Ma principale règle en pâtisserie est de ne pas me répéter, de toujours rechercher de nouvelles idées et de me donner à fond pour chaque pièce. "

" Igor et Lioudmila sont des personnes très intéressantes, qui développent en permanence leurs compétences. "



Singapour

L'équipe ...

Texte



Ming Choong Yong

Pâtissier depuis 13 ans, Ming Choong Yong a été successivement pâtissier au Nan Hai Cake Shop, à Kuala Lumpur et chef de partie à l'hôtel Intercontinental de Singapour. Cette stabilité lui a permis de fréquenter les stages et les compétitions. " *On n'a jamais fini d'apprendre* ", affirme-t-il.

Ainsi, il est retourné à l'Institut d'Etudes Techniques de Singapour en 2001 et s'est rendu à Tain l'Hermitage, à l'Ecole du Grand Chocolat Valhrona en 2003. Côté médailles, il a remporté l'" Excellent Service Award " 2001 et le bronze au concours de pâtisserie du salon Food and Hotel Asia 2004. Il faisait partie de l'équipe singapourienne en 2005.



Calvin Sia

Après des études secondaires en Malaisie, Calvin Sia a été cuisinier au Bar & Grill " The Gordon's ", avant de rejoindre Singapour pour prendre le poste de stagiaire à l'hotel Hilton, en 1998 et 1999.

Depuis cette date, il est demi chef au Grand Hyatt Hotel de Singapour et profite de cette stabilité pour enrichir son style. De cours en concours, ce pâtissier de 28 ans parcourt le monde et progresse. Il a notamment participé, en 2004, au Dream Team Challenge.

Son bol d'air : écouter de la musique, lire, regarder des films



Choon Sing Lim

Le second assistant de Singapour a commencé comme troisième commis du deuxième chef de l'hôtel Eden Garden, en Malaisie. En 2001, il est passé au Raffle The Plaza & Swisshotel de Singapour... Puis, depuis 2003, au Goodwood Park de Singapour, comme chef de partie.

En complément de ses activités professionnelles, ce pâtissier a suivi des cours de perfectionnement, à Singapour, au Royaume-Uni et aux Etats-Unis. Il a également participé à des concours, notamment celui du Food Hotel Asia en 2006, dont il a remporté la médaille de bronze dans la catégorie desserts.

Kidikoadeki ?

D'eux -même

Des autres

Nom

texte

texte

Nom

texte

texte

Nom

texte

texte



Suisse

L'équipe suisse...

Les trois candidats suisses s'entraînent tous les jours, après leur journée de travail. Un dimanche sur deux, ils répètent le déroulement du concours dans le temps qui leur sera imparti le jour J.

Patrick Bovon

De 1996 à 2001, Patrick Bovon a fait ses premières armes en pâtisserie chez Didier Charlet, à Gryon et René-Michel Durnat à Villeneuve. De retour du service militaire, le jeune pâtissier suisse a enchaîné les places, en boulangerie et pâtisserie, tout autour du monde : Paris Cakes, à Sydney, Heiz & Fils à Villars-sur-Ollon, Lucien Moutarlier, à Chexbres, et Michel et Alain Roux, à Berkshire. Depuis 2006, il est chef pâtissier de " Banquet et Saveurs ", à Lausanne. Il a également concouru dans diverses compétitions, notamment celui du " meilleur confiseur suisse " en 2002 auquel il a fini troisième et le premier concours national de desserts et gâteaux " Karisbo ", qu'il a gagné en 2004.

Son bol d'air : le hockey sur glace (il a été champion de la Suisse pendant 20 ans).

Christophe Renou

Depuis ses débuts en pâtisserie en 1997, Christophe Renou a fréquenté plusieurs établissements : la pâtisserie Bourdillat, à Angers, et la boulangerie Bégou, à Saint-Georges-sur-Loire, en France, durant son apprentissage, et ensuite, en tant qu'ouvrier, les maisons Bégou, Martin (à Plérin-sur-Mer) et Moutarlier (à Chexbres). Depuis juin 2004, il a la responsabilité de la pâtisserie dans cette même boutique. En parallèle, le premier assistant suisse a suivi diverses formations telles que celles de l'école Valhrona, et a participé à de multiples concours, comme le " World Chocolate Master " à Paris en 2005 et le concours " Confiseur des Jahres ", à Lausanne (1er prix).

Son bol d'air : le foot et les voitures.

Ludovic Mercier

Le second assistant suisse a réalisé la majeure partie de sa carrière en France, où il habite toujours. Apprenti à Groisy, puis à Yssingaux, il a été chef pâtissier au restaurant La Grange à Morzine de 1998 à 1999, puis responsable de la fabrication pâtissière chez Gabriel Paillason, à Saint-Fons, entre 1999 et 2002. Depuis 2002, il est responsable de la fabrication de la glace, du chocolat et de la pâtisserie chez Gilles Desplanches, à Genève. Habitué des concours, il a gagné le Master des desserts glacés en 2005 et a été finaliste au concours des meilleurs ouvriers de France glaciers en 2004.

Kidikoadeki ?

Patrick Bovon

" J'ai découvert la pâtisserie avec ma mère alors que j'étais encore très jeune. Eliseo Tonti a su me faire rêver. "

Christophe Renou

" Les moments forts de mon parcours ont été mon apprentissage et mes premiers concours : ils sont pour beaucoup dans le développement de ma passion pour ce métier. "

Ludovic Mercier

D'eux -même

Des autres

" Christophe est un ami très cher, il ne recule devant rien. Ludovic a su s'ouvrir au bon moment, c'est un bon co-équipier. "

" Patrick est un professionnel passionné et il a une grande force psychologique. Ludovic est également passionné par ce qu'il fait. "



Taiwan

L'équipe taiwanaise...

Les candidats taiwanais ont procédé en plusieurs étapes pour préparer leur Coupe du Monde de la Pâtisserie. Dans un premier temps, ils se sont plongés dans des ouvrages professionnels, ont étudié le règlement dans le détail et observé les pièces présentées lors des éditions passées par les équipes gagnantes.

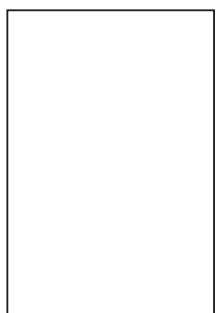


SUCRE: Yi-Hsi Lee (alias Hugo)

Entré à l'âge de 15 ans dans la profession, Yi-Hsi Lee **XXXXXXXX** années d'expérience à son actif, dans différents hôtels et pâtisseries. A Taiwan, les cuisines d'Ilepei, de l'hotel Gu Hwa, Ming Du et DaYi Régent, ainsi que l'Ambassador Hsin Chu, le Regent Hotel de Kaoshung, le Landis Hotel et le Hwa Wang Hotel, ont bénéficié de ses services.

Amateur de challenge, il s'est également présenté à de nombreux concours. En 2005, il a remporté la médaille d'or pour la pâtisserie et le bronze pour le sucre, au salon de Hong Kong, et la médaille de bronze au salon de la pâtisserie du Japon.

Son bol d'air : la lecture, le cinéma.

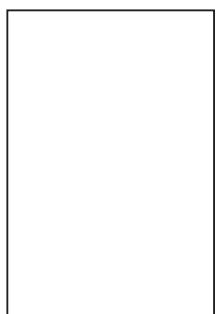


CHOCOLAT: Chieh-Chung Tsai (alias Jason)

" Les chefs pâtissiers sont comme des artistes qui n'arrêtent pas de créer de délicieux gâteaux, pour le bonheur et la satisfaction de leurs clients. C'est pour cette raison que j'ai souhaité devenir pâtissier ", raconte Chieh-Chung Tsai.

Ce qu'il préfère, d'ailleurs, dans ce métier, est de voyager pour apprendre de nouvelles techniques. Il aimerait, à l'avenir, ouvrir sa propre boutique.

Son bol d'air : le billard, la photographie



GLACE: Lung-Chu Lai (alias Henry)

C'est en 1993 que Lung-Chu Lai a appris les bases de son art : cette année là, le chef s'est formé tant à la pâtisserie qu'à la préparation des fruits et la sculpture de la glace.

De 2001 à 2004, il a complété sa formation par des études de management. Il est, à l'heure actuelle, chef de la sculpture sur glace et designer des plateaux de fruits au Far Eastern Plaza à Taipei.

Kidikoadeki ?

D'eux -même

Des autres

Nom

texte

texte

Nom

texte

texte

Nom

texte

texte