



QUI SERA LE PROCHAIN
GRAND PÂTISSIER ?



Pour cette quatrième édition, ce sont 9 candidats qui concourent dans l'espoir de devenir le prochain grand pâtissier.

Cette nouvelle saison comporte des nouveautés : la présentation est confiée au jeune chef Jean Imbert, cuisinier engagé et passionné de pâtisserie. Il sera accompagné d'un jury prestigieux, composé de Christophe Adam, Pierre Marcolini, ainsi que d'une nouvelle venue : Claire Heitzler, titrée à plusieurs reprises et chef pâtissière de l'année.

Quatre émissions diffusées chaque semaine en prime time
Présentées par **Jean Imbert**, accompagné de **Claire Heitzler**, **Christophe Adam** et **Pierre Marcolini**
#GrandPâtissier
Produites par **Martange Production / Nathalie Roger-Cottet**
Réalisées par **Sébastien Pestel**



QUI SERA | GRAND
LE PROCHAIN

PATISSIER?



JEAN IMBERT

Pour cette quatrième saison, France 2 a choisi un animateur professionnel du monde culinaire: Jean Imbert. Passionné par la gastronomie dès son plus jeune âge, formé à l'Institut Paul Bocuse, il est aujourd'hui à la tête du restaurant L'Acajou et des Bols de Jean. Jeune chef épicurien, il bouscule les codes avec une cuisine engagée, locavore, prônant la pêche raisonnée et la mise en avant des petits producteurs français. Toujours à la recherche d'une cuisine insolite empreinte de modernité, Jean Imbert est aujourd'hui un chef incontournable.

Il a pourtant un péché mignon : la pâtisserie ! Il la considère comme un art... Curieux, Jean Imbert a accepté ce nouveau challenge en animant *Qui sera le prochain grand pâtissier ?* Il connaissait le programme et sa qualité. Avide de découvertes, il sera, pour cette nouvelle saison, au contact de jeunes pâtissiers professionnels prometteurs : la future génération. Cette année, il sera d'ailleurs à leurs côtés pendant les formations aux quatre coins de la France.





LE JURY

CLAIRE HEITZLER

Claire Heitzler commence par une formation générale en cuisine avant de s'orienter vers une spécialisation, la pâtisserie. Pour parfaire son expérience, elle intègre la brigade du prestigieux restaurant Troisgros, à Roanne, en qualité de commis de pâtisserie. Elle part ensuite chez Georges Blanc à Vonnas, puis chez Jean-Paul Abadie à Lorient.

Voyages, voyages

En 2003, guidée par sa soif de découvrir le monde, Claire devient la chef pâtissière du restaurant l'Oranger à Londres. Alain Ducasse la contacte un an plus tard et lui propose une place de chef pâtissière pour l'ouverture de son restaurant Beige Alain Ducasse Tokyo au Japon. En 2007, elle rejoint le Park Hyatt de Dubaï.

La France et les distinctions

En 2009, de retour à Paris, elle prend les commandes de la pâtisserie au mythique hôtel Ritz, aux côtés de Michel Roth. L'année suivante, elle est nommée chef pâtissière du restaurant Lasserre et se retrouve à la tête d'une équipe de six pâtissiers. En 2015, elle est la nouvelle directrice de la création de la prestigieuse maison Ladurée.

Sa « séquence sucrée »

Suite aux demandes régulières de sa clientèle, Claire présente, en 2014, un menu audacieux : sa « séquence sucrée ». Une nouvelle vision de la pâtisserie, un repas complet dédié aux douceurs qui respecte la hiérarchie traditionnelle d'un menu, utilise légumes et fruits et s'appuie avant tout sur le sucre naturel des produits, sans jamais saturer les papilles. Une montée en puissance progressive de la gourmandise, un menu encensé par la presse, les critiques... Elle est par ailleurs l'auteure des ouvrages *Best of Claire Heitzler* (Éditions Alain Ducasse) et *Claire Heitzler - Pâtissière* (Éditions du Chêne).

Ses distinctions :

- 2012 : élue Chef pâtissière de l'année par la revue *Le Chef* ;
- 2013 : élue Chef pâtissière de l'année par Gault&Millau ;
- 2014 : reçoit le prix d'excellence du Meilleur pâtissier décerné par Relais Desserts.





PIERRE MARCOLINI

La jeunesse d'une vocation

Pierre Marcolini, grand nom de la chocolaterie mondiale, est à la tête de la maison florissante qui porte son nom. Belge de naissance et italien d'origine, il décide de devenir pâtissier à l'âge de 14 ans, avec déjà une passion pour le chocolat. Il considère qu'avoir découvert sa vocation aussi jeune a été la grande chance de sa vie.

La haute couture chocolaterie

Généreux et perfectionniste, Pierre Marcolini sélectionne les meilleurs crus de cacao aux quatre coins du monde pour proposer des chocolats d'exception. Chaque étape du processus de fabrication est maîtrisée pour assurer une qualité incomparable à ses créations, sublimes par d'élégants écrins. La haute chocolaterie incarnée.

L'exigence

Pierre Marcolini vise à faire vivre une expérience de dégustation exceptionnelle. Mais si plaisir rime avec simplicité comme il aime à le dire, le niveau d'exigence attendu n'en sera, lui, que plus élevé. Des candidats, il espère que chacune de leur création soit le reflet de la passion qui les anime.

Son parcours et ses distinctions :

1983 : nommé chef pâtissier, à 19 ans, à la tête d'une brigade d'une dizaine de personnes ;
1988 : promu Meilleur apprenti de Belgique ;
1991 : élu Meilleur ouvrier de Belgique ;
1995 : sacré Champion du monde / ouverture de son premier atelier ;
1996 : ouverture de sa première boutique ;
2001 : voyage à travers le monde ;
2003 : ouverture de sa première boutique parisienne ;
2010 : ouverture d'une neuvième boutique au Japon ;
2013 : ouverture d'un corner chez Selfridges, à Londres ;
2014 : parution de *Chocolat Plaisir* (Éditions Solar) / ouverture d'une quatrième boutique à Paris, rue Saint-Honoré ;
2015 : nommé officier dans l'ordre du Mérite agricole / ouverture de deux boutiques en Belgique et d'une première boutique à Londres.



CHRISTOPHE ADAM

Dès l'âge de 16 ans, Christophe Adam sait qu'il se destine à la pâtisserie. Il fait ses gammes chez le pâtissier Legrand à Quimper, dans sa Cornouaille natale.

Auprès des grands

À 18 ans, c'est à Londres, dans l'atelier du très renommé Gavroche, qu'il développe le goût de l'exigence absolue en matière de gastronomie haut de gamme. Puis il enchaîne avec la pâtisserie des frères Roux. Deux ans plus tard, Christophe Felder lui ouvre les portes du Crillon à Paris. Il travaille ensuite trois ans auprès de Laurent Jeanin avant de prendre un premier poste de chef au Beau-Rivage Palace de Lausanne. En décembre 1996, il entre chez Fauchon, aux côtés de Sébastien Gaudard et Philippe Givre, juste avant le départ de Pierre Hermé. En 2001, il est promu chef pâtissier. En 2007, il est aux avant-postes du courant du snacking chic avec la création de la boulangerie Fauchon, dont il encadre l'ouverture des filiales à Monaco, Bordeaux, New York, Moscou, Pékin, Dubaï, Tokyo et Casablanca.

Les éclairs de génie du chef pâtissier

Après une aventure de quinze ans en tant que chef pâtissier, chef d'exécution puis directeur de la création, Christophe Adam quitte Fauchon pour se concentrer sur des projets personnels : créations sur-mesure, consulting pour les grandes maisons... En 2012, il ouvre un nouveau concept de pâtisserie dans le Marais : L'Éclair de génie. Aujourd'hui, il compte neuf boutiques à Paris, mais aussi d'autres au Japon, à Hong Kong, Milan, Moscou et bientôt Vancouver. Christophe est l'auteur de plusieurs livres : *Éclairs !* ; *Tartelettes !* ; *VIP - Very Important Pots* ; *L'Éclair de génie* ; *Caramel* ; *Workshop - Les Éclairs* ; *Pomme* (Éditions de La Martinière), *Best of et Puissance 10* (Éditions Ducasse). Il est également le fondateur du Club des sucrés, aux côtés de Christophe Michalak, dont l'objectif, depuis dix ans, est de rassembler l'élite de la pâtisserie française et d'échanger les savoir-faire. Loin des projecteurs, ce chef au grand cœur est très investi en tant que parrain de l'association Rétinostop, un combat contre le rétinoblastome.

Ses distinctions :

- 2014 : reçoit le titre de Chef pâtissier de l'année par l'emblématique guide *Pudlo* de Gilles Pudlowski ;
- 2015 : élu Meilleur pâtissier par Relais Desserts.





QUELQUES ÉPREUVES

AUTOUR DE LA POMME

Les candidats auront carte blanche pour magnifier la pomme, fruit le plus consommé par les Français. Cuite, crue, râpée... Toutes les techniques seront autorisées pour mettre à l'honneur le fruit défendu et créer un dessert digne des plus grands pâtisseries. Les réalisations permettront de découvrir la créativité et la personnalité « pâtissière » de chacun.

DÉCORER UN ENTREMETS

Pendant une heure, tout sera permis aux candidats pour sublimer un entremets factice en un gâteau spectaculaire : sucre filé, soufflé, poche à douilles... Ici, pas de dégustation, mais uniquement un jugement sur l'aspect visuel et décoratif d'un entremets. Le but : tester les techniques, la rapidité et les qualités artistiques des candidats.

LE TEST DE RECONNAISSANCE

Cette épreuve permettra à nos jeunes candidats de tester leur culture et leur connaissance des produits et des spécialités françaises, car la pâtisserie n'est pas seulement une question de saveur et de visuel, mais aussi de culture.

LE GÂTEAU DE MARIAGE : DITES-LUI AVEC DES FLEURS

À l'occasion d'un mariage, les candidats devront créer un gâteau de prestige d'au moins 1 mètre de haut et pour 50 personnes sur le thème de Marie-Antoinette. Ces gâteaux devront prendre place dans un décor somptueux sur ce même thème. Ce décor a été confié au « Petit Prince des fleurs », l'architecte floral le plus doué : Eric Chauvin. Le but : tester la faculté de nos pâtisseries à associer leur créativité à celle d'un autre artisan, leur capacité à écouter les souhaits d'un client, à travailler en équipe et à réaliser un gâteau de prestige pour une grande occasion. Chaque candidat sera accompagné par l'un des membres du jury dans la création du gâteau dont rêvent les futurs mariés.

Guest : Éric Chauvin, architecte floral

REVISITER LE RIZ AU LAIT

Christophe Adam demandera à nos candidats de revisiter ce dessert familial et traditionnel. Dans cette épreuve, tout sera permis ! Si le goût reste une priorité, le visuel du dessert devra être étonnant, surprenant et susciter l'admiration du jury.





LES CANDIDATS

Louis, 26 ans, 11 ans d'expérience

Responsable recherche et développement et chef de production aux Belles Envies, pâtisserie à faible taux glycémique

Anthony, 26 ans, 7 ans d'expérience

Chef pâtissier au restaurant Le Floris, à Asnières

Romain, 26 ans, 10 ans d'expérience

Chef pâtissier au restaurant Rouge Bar, à Lille

Thomas, 22 ans, 6 ans d'expérience

Chef pâtissier au restaurant Le Pont de Brent, en Suisse

Eunji, 29 ans, 7 ans d'expérience

Chef pâtissière au restaurant Jungsik, à New York

Mathieu, 23 ans, 4 ans d'expérience

Chef pâtissier au restaurant gastronomique Hostellerie la Montagne, à Colombey-les-deux-Églises

Léandre, 21 ans, 7 ans d'expérience

Pâtissier au Ritz, à Paris

Ludivine, 27 ans, 10 ans d'expérience

Chef pâtissière à la boulangerie Huré, à Paris

Clément, 27 ans, 6 ans d'expérience

Chef de cuisine et chef pâtissier au Clos des Oliviers, à Saint-Gely-du-Fesc





LES FORMATIONS

Benoît Charvet, Vonnas – Chef pâtissier du restaurant Georges Blanc (3 étoiles)

Pascal Caffet, Troyes – Chocolatier pâtissier / Meilleur Ouvrier de France / Champion du monde de pâtisserie / Président des Meilleurs Ouvriers de France

Yann Couvreur, Paris – Chef propriétaire de Yann Couvreur pâtisserie

Alexandre Couillon, Noirmoutier – Chef de La Marine (2 étoiles)

Jessica Préalpato, Paris – Chef pâtissière du restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée (3 étoiles)

Angelo Musa, Paris – Chef pâtissier du Plaza Athénée / Meilleur Ouvrier de France / Champion du monde de pâtisserie

Christophe Raoux, Paris – Chef pâtissier à l'hôtel Peninsula Paris / Meilleur Ouvrier de France

Chef Ma, Paris – Chef de la cuisine chinoise à l'hôtel Peninsula

LES ÉPREUVES AVEC UN CHEF INVITÉ

Revisiter la forêt noire – Avec la chef Christine Ferber

Les candidats auront trois heures pour revisiter à la demande de Pierre Marcolini cette pâtisserie traditionnelle à base de cerise, kirsch, chocolat et crème fouettée. Dans cette épreuve, s'il faut conserver les saveurs de base de la forêt noire, la revisite portera sur les textures, la forme et les finitions. Le goût restera une priorité pour notre jury, mais le visuel du dessert devra être étonnant, surprenant et susciter l'admiration du jury pour, peut-être, faire la différence.

Le trompe-l'œil – Avec Julien Alvarez, chef pâtissier du Café Pouchkine et champion du monde de pâtisserie

Les candidats auront quatre heures pour réaliser un gâteau en trompe-l'œil. Dans cette épreuve, aucun thème imposé ! Ils auront carte blanche pour créer un gâteau qui donne l'illusion d'être un véritable objet du quotidien. Pour que l'illusion soit parfaite, ils devront faire preuve d'inventivité sans oublier le goût de ce gâteau haut en couleur.

La Meringue – Avec Ophélie Barès, gagnante de la saison 2

Pour cette épreuve qualificative, les candidats s'affronteront sur une épreuve de rapidité au cours de laquelle ils créeront un dessert avec de la meringue. Si tous les pâtissiers connaissent bien ce dessert, pour se qualifier, il faudra faire preuve de créativité et surprendre par un visuel hors des sentiers battus. Le but : tester les candidats sur leur rapidité d'exécution et d'inventivité.

Revisiter le Colombier – Avec Claude Leonard, président du syndicat des pâtissiers de Marseille

Au cours de cette épreuve de 2h30, Claire Heitzler invitera les candidats à revisiter cette pâtisserie traditionnelle. Tout sera permis ! Le jury sera particulièrement attentif, en plus du goût, à l'aspect visuel du dessert qui devra surprendre et forcer l'admiration.

Le club des sucrés – Avec les chefs du club des sucrés : François Perret, Jonathan Blot, Nicolas Bernardé, Nicolas Bacheyre, Jimmy Mornet, Arnaud Larher, Jean-Christophe Jeanson

Les candidats devront réaliser un dessert sur le thème des agrumes. Les chefs du club se sont eux-mêmes confrontés à ce thème il y a quelques semaines. C'est aujourd'hui aux

candidats d'impressionner leurs pairs. Ils vont devoir faire preuve de technique et d'inventivité afin de prouver qu'ils sont la relève des plus grands créatifs de la pâtisserie française. Les candidats vont-ils se prendre à rêver de faire partie un jour de ce club très fermé dont les membres sont les élites de la pâtisserie d'aujourd'hui ?

Dessert asiatique pour Le Peninsula – Avec Christophe Raoux, Meilleur Ouvrier de France et chef cuisinier de l'hôtel Le Peninsula, et le chef Ma, chef chinois du Peninsula

Les candidats devront proposer un dessert qui pourrait figurer à la carte du restaurant chinois de l'hôtel Peninsula, à Paris. Ils devront créer un dessert en mariant les influences chinoises et françaises après avoir été initiés à la cuisine chinoise par les deux chefs du palace.

La pièce artistique – Avec Christophe Renou, Meilleur Ouvrier de France pâtissier, Jérôme Chaucesse, Meilleur Ouvrier de France et chef pâtissier à l'hôtel de Crillon et Yann Brys, Meilleur Ouvrier de France

La pièce artistique est l'épreuve incontournable de tous les concours de pâtisserie. Les candidats créeront une pièce artistique en sucre et/ou chocolat sur le thème du jardin remarquable.

La recette signature en déclinaisons

Pour la grande finale, les candidats se retrouveront dans un grand hôtel parisien. C'est dans cet hôtel que Victor Hugo a fêté ses 80 ans. C'est ici aussi qu'a séjourné l'impératrice Eugénie ou encore qu'Yves Saint Laurent a fait la plupart de ses défilés haute couture. Les candidats mettront à profit tous les enseignements du concours pour réaliser, en cinq heures, leur recette signature. Cinquante des plus prestigieux chefs pâtissiers dégusteront et jugeront ce buffet.





QUI SERA | GRAND
LE PROCHAIN |
PATISSIER?

Contacts presse

France 2

Nathalie Rouanet

01 56 22 41 24

nathalie.rouanet@francetv.fr

TV Conseil

Gaëlle Job

01 44 09 36 74

g.job@tvconseil.fr

Édité par la direction de la communication : mai 2017 | Présidente-directrice générale de France Télévisions et directrice de la publication : Delphine Ernotte Cunci | Directrice de la communication de France Télévisions : Nilou Soyeux | Directeur de la communication et du marketing de l'antenne : Stéphen Harlé | Directrice adjointe à la communication de France 2, en charge de la communication presse : Sophie Tonelli | Responsable presse du pôle divertissements : Arnaud Gachy | Réalisation : Direction de la communication éditoriale, visuelle et digitale | Directeur délégué : Éric Martinet | Adjointe, responsable du service rédaction : Béatrice Dupas-Cantet | Responsable éditoriale : Amélie de Vriese | Interviews et montage : Ludovic Hoarau et Sébastien Pouey | Secrétaire de rédaction : Aline Guyard | Responsable du service création graphique : Nathalie Autexier | Responsable de la direction artistique : Philippe Baussant | Conception graphique : Valérie Meylan | Responsable du service photo : Violaine Petite | Coordinatrice du service photo : Sandra Roussel | Suivi des photos : Wilfried Mortaille | Crédits photos : Nathalie Guyon, Philippe Leroux, Bernard Barbereau