

BIOGRAPHIES DES CANDIDATS



GLACE - Alexandre Albanese - Barrelle (Blagnac - 31)

Entrepreneur dans l'âme, c'est après trois CAP, celui de pâtissier, puis de chocolatier et glacier chez Lenôtre, ainsi qu'une expérience au sein d'une pâtisserie toulousaine, qu'Alexandre décide d'ouvrir sa propre glacerie-chocolaterie, *Barrelle*, à seulement 22 ans. À la frontière des trois univers qu'il maîtrise, ce passionné aime innover et se challenger pour proposer sans cesse de nouvelles saveurs et textures à ses clients. Deux ans après l'ouverture de sa boutique, il se voit récompensé par le Gault et Millau, qui classe sa glace à la vanille parmi les 10 meilleures de France.

 [barrelle.alexandrealbanese](https://www.instagram.com/barrelle.alexandrealbanese)



SUCRE - Enzo Baptista - Hôtel Lutetia Rive Gauche (Paris - 75)

Après l'obtention de son baccalauréat professionnel cuisine en 2015, Enzo rejoint sa famille au Portugal pour ouvrir une boulangerie-pâtisserie, où il exerce pendant 2 ans. De retour à Paris en 2019, il travaille auprès de Stéphane Glacier et se forme au sucre d'art, avant de rejoindre la *Pâtisserie Colbert* de Frédéric Comyn. En parallèle, il continue de se former aux techniques de travail du sucre auprès de chefs tels que Fabien Emery, Yvan Chevalier ou encore Etienne Leroy. Après une première expérience à *La Tour d'Argent**, il est aujourd'hui sous-chef pâtissier à l'*Hôtel Lutetia Rive Gauche* et prêt à relever de nouveaux défis.

 [enzo_baptista](https://www.instagram.com/enzo_baptista)



GLACE - Kévin Dupont - Dupont & Co (Arras - 62)

Plongé dans l'univers de la pâtisserie-boulangerie dès son plus jeune âge, c'est à 15 ans que Kévin commence à exercer dans la boulangerie familiale, en parallèle de son CAP Pâtissier. Une expérience enrichissante qui lui a transmis de fortes valeurs telles que l'ambition, la détermination et la résilience. Le monde de la glace s'est ouvert à lui lors de son BTM Glacier, dont il sort Major de Promotion en 2021. Toujours en quête d'innovation tant dans les textures que les associations de goûts, il complète sa formation par un CAP Glacier, avant d'ouvrir sa propre boutique. Depuis 2022, il est co-gérant de la boulangerie-pâtisserie *Dupont & Co* à Arras, où il exerce en tant que chef pâtissier glacier et propose des desserts toujours plus créatifs, notamment sous forme de trompe-l'œil.

 [kev_dupont](https://www.instagram.com/kev_dupont)



SUCRE - Shinichirou Gemba - Hôtel Restaurant & Spa Le Chambard (Kaysersberg - 68)

Alors qu'il était destiné au secteur de l'informatique après 4 ans de formation en gestion d'entreprise, c'est un reportage sur le célèbre pâtissier japonais Hidemi Sugino, vainqueur de la Coupe du Monde de la Pâtisserie en 1991, qui fait naître une vocation chez Shinichirou. Désireux de transmettre du plaisir par ses créations, il se forme alors à la pâtisserie avant de rejoindre l'établissement de son modèle, spécialisé en pâtisseries françaises, à Tokyo. En 2014, il quitte le Japon pour rejoindre la France et ainsi découvrir l'origine de cette pâtisserie qu'il admire tant. Après deux expériences d'un an puis trois ans au sein de la *Pâtisserie Fresson* de Metz, entrecoupées de deux ans au restaurant *Beige*** d'Alain Ducasse à Tokyo, il rejoint l'*Hôtel Restaurant & Spa Le Chambard* en 2020 en tant que sous-chef pâtissier. L'année suivante, il se voit récompensé du 1^{er} prix au Championnat Européen du Sucre d'Art.



[jaluofr_jp](#)



GLACE - Mickaël Guyader - Guyader Mickaël Consulting (France)

Dès ses 14 ans, Mickaël débute la pâtisserie en réalisant un CAP Pâtissier puis une Mention Complémentaire confiserie, glacerie, chocolaterie, et dessert de restaurant. Il réalise ses différents apprentissages aux côtés de chefs talentueux tels que Philippe Andrieux et Philippe Conticini, avant d'exercer aux côtés de Christophe Felder, Camille Lesecq, ou encore Maxime Frédéric. Désireux d'approfondir ses connaissances, il réalise un BTM Pâtisserie en 2018 et devient, en parallèle, Vice-Champion de France des écoles lors de Sirha Européen 2018. En septembre 2022, après 3 ans en tant que formateur à l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie, il s'envole au Qatar pour une expérience hors du commun : être chef de production lors de la Coupe du Monde de la FIFA™. À son retour, il décide d'ouvrir sa propre entreprise et devient consultant en pâtisserie.



[mickael.guyader](#)



CHOCOLAT - Haruka Atsuji - Le Chocolat Alain Ducasse (Paris - 75)

D'origine japonaise, Haruka se forme à la pâtisserie dans son pays, à l'École CP de Kobe. Après plusieurs expériences au Japon, elle s'envole pour la France et décroche un contrat aux côtés de Franck Kestener, chef français avec une forte notoriété au pays du Soleil Levant, qu'elle admire. C'est en apprenant les bases du métier avec lui que naît sa passion pour le travail du chocolat. En 2011, elle retourne au Japon et exerce en tant que sous-chef cuisinière au restaurant *Cà sento****, à Kobe. Convaincue que le chocolat doit avoir une place à part entière dans sa vie, elle revient en France pour continuer à se perfectionner au sein de la *Chocolaterie Franck Kestener*. Motivée par les challenges du métier, elle participe à deux reprises au Trophée Pascal Caffet et se voit récompensée de la première place en 2016. Repérée par Alain Ducasse, elle accompagne le chef dès 2018 dans l'ouverture de 7 boutiques japonaises. Depuis 2021, elle occupe le poste de responsable de production chez *Le Chocolat Alain Ducasse*, à Paris.



[harukaatsuji](#)



SUCRE - Maxime Hulot - *Les Copains d'Abord* (Trélazé - 49)

Après 6 années d'études et d'apprentissage dans l'univers de la pâtisserie, au Mans, Maxime cumule les expériences auprès de Meilleurs Ouvriers de France tels que Franck Fresson, ou Thierry Bamas, auprès desquels il exerce respectivement 4 ans et 2 ans. Déterminé, ce passionné de pâtisserie participe régulièrement à des concours et est un habitué des podiums. En 2021, il vise encore plus haut en participant au Championnat Européen de sucre d'art lors de Sirha Lyon, où il termine à la 4^{ème} place ex-aequo. Depuis maintenant 3 ans, il est chef pâtissier au sein de la boulangerie-pâtisserie de Mickaël Chesnouard (MOF), *Les Copains d'Abord*.



SUCRE - Olivier Leroy - *Maison Caffet* (Troyes - 10)

Né dans une famille de céréaliers, c'est aux côtés de sa grand-mère, en préparant les repas de famille tous les dimanches, qu'Olivier développe un amour pour la cuisine. Après un début de parcours en boulangerie, l'art délicat de la pâtisserie suscite son intérêt et il décide de s'y consacrer à plein temps. Ses différentes expériences auprès de chefs talentueux lui ont permis de s'immerger dans un environnement créatif et stimulant et l'ont conduit à participer à de nombreux concours. Il obtient ainsi le 1^{er} prix du concours "Next Generation" Valrhona en 2017.



CHOCOLAT - Benoît Mamasian - *Groupe Mona Collection* (Chassieu - 69)

Père de deux petits garçons, Benoît exerce dans l'univers de la pâtisserie depuis plus de 20 ans. Après un CAP Pâtissier Chocolatier Glacier Confiseur, il exerce au sein de différents établissements, lui permettant d'acquérir diverses compétences aussi bien en boulangerie, en cuisine, ou encore en traiteur. Il est, depuis 2016, Chef Pâtissier du *Groupe Mona Collection*, et notamment de la *Brasserie Flow*. Ce gourmand dans l'âme est un adepte des compétitions, il a notamment remporté le concours annuel Pâtissier dans le Monde en 2015, avant d'intégrer le casting de la deuxième saison du "Meilleur Pâtissier Les Professionnels", diffusé sur M6 en 2018.





SUCRE - Jérémie Massing - *Candidat sucre de la Team France lors de la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2023*

Originaire de Metz, Jérémie Massing n'était pas prédestiné à la pâtisserie, mais se réoriente en 2014 et décide de se former au métier de pâtissier sous l'œil de Franck Fresson (MOF Pâtissier 2004). Il occupe des postes dans de grands établissements tels que le restaurant étoilé *La Fourchette des Ducs**, *l'Hôtel Le Prince de Galles* ou encore le *Ritz Paris* avant de transmettre sa passion du métier en tant que formateur à l'École Nationale Supérieure de la Pâtisserie. Passionné de crossfit, ce compétiteur dans l'âme tente à nouveau sa chance après une première participation à la Coupe du Monde de la Pâtisserie en 2023, où il obtient la deuxième place avec la Team France. Il espère, cette fois-ci, aller au bout de son rêve et monter sur la première marche du podium.

 [massingjeremy](https://www.instagram.com/massingjeremy)



CHOCOLAT - Yoann Normand - *Anciennement Domaine Les Crayères (Reims - 51)*

C'est en évoluant dès son plus jeune âge auprès de son père, menuisier, que Yoann apprend les valeurs du travail manuel. Rapidement, il décide de s'orienter vers les métiers de bouche, et plus précisément la pâtisserie. Il accumule de nombreuses expériences aux côtés de grands noms de la gastronomie tels que Yannick Alléno, Éric Canino, Hélène Darroze, et plus récemment Philippe Mille au sein du restaurant *Le Parc*** du *Domaine Les Crayères*. Qualifiant ses desserts de créations, il tient toujours à apporter fraîcheur et gourmandise dans chaque assiette. Stimulé par les défis et habitué des concours, il remporte en 2019 le Championnat de France du dessert à l'assiette, est élu "passion dessert" par le guide Michelin la même année, puis sort vainqueur de la finale internationale Valrhona Chocolate Chef Competition en 2022.

 [yoann_normand](https://www.instagram.com/yoann_normand)



CHOCOLAT - Pierre Sauvé - *Johann Dubois Chocolatier Breton (Saint-Brieuc - 22)*

Passionné de pâtisserie depuis son adolescence, Pierre se lance d s ses 15 ans dans le métier, en passant entre 2013 et 2015 son CAP de Pâtisserie et Boulangerie   Arras. Depuis 2020, il vit de sa passion chez *Johann Dubois Chocolatier Breton* en tant qu'ouvrier chocolatier et responsable création. Toujours à la recherche de défis, il se challenge lors de concours et monte souvent sur les podiums des compétitions auxquelles il participe. Le dernier en date : sa deuxième place lors du Trophée Pascal Caffet en 2022.

 [sve_pierre](https://www.instagram.com/sve_pierre)



CHOCOLAT - Steve Thiery - *La Mamounia x Pierre Hermé Paris* (Marrakech - Maroc)

Tombé dans la pâtisserie à l'âge de 14 ans, Steve a toujours adoré le chocolat, d'aussi loin qu'il s'en souvienne. En plus de 25 ans de carrière, il a eu la chance de travailler dans de grandes maisons telles que *Fauchon* ou *Ladurée*, et de représenter la pâtisserie française dans le monde, à Tahiti, en Suisse, au Liban et au Maroc. Sa recherche de l'excellence, il la doit aux nombreux Champions du Monde et MOF avec qui il a pu échanger tout au long de son parcours, et à l'occasion de Master Classes. Récemment, ses rencontres avec Didier Stéphan et Jean-Thomas Schneider ont ravivé sa passion pour la chocolaterie, qu'il décrit comme une véritable poésie de l'éphémère et une incontestable prouesse technique.



SUCRE - Kevin Velluet - *Maison Jacques* (Mulhouse - 68)

Originaire de Tours, Kevin a passé une bonne partie de sa jeune carrière dans les cuisines de restaurants étoilés. À 29 ans, ce pâtissier a exercé au restaurant gastronomique *Régis et Jacques Marcon**** ainsi qu'à *La Réserve*, tout en se perfectionnant lors de stages, notamment en art du sucre aux côtés de Stéphan Klein. Désireux de se mesurer à ses pairs, il participe au concours Relais Dessert Charles Proust en 2018, et au Championnat d'Europe du Sucre d'Art à Lyon en 2021. En parallèle de ces concours, il intègre récemment la pâtisserie *Maison Jacques* à Mulhouse, en tant que tourier en pâtisserie.

