

BIOGRAPHIES DES JURYS

Président d'honneur



Jordi Bordas - *Jordi Bordas Pastry School* (Viladecans - Espagne)

Plongé dans l'univers de la pâtisserie dès son plus jeune âge, dans la boulangerie familiale de ses parents, Jordi se découvre alors une véritable passion pour ce domaine. Après plusieurs années d'études et de formation auprès de grands chefs comme Alain Chartier, il débute les compétitions en 2007, et remporte notamment la sélection espagnole de la Coupe du Monde de la Pâtisserie. Sa première participation en finale lui vaut l'avant-dernière place du concours, mais sa détermination le pousse à se présenter à nouveau l'année suivante. Il est alors sacré Champion du Monde de pâtisserie en 2011, avec son équipe, ce qui lance définitivement sa carrière. En 2015, il inaugure sa propre école de pâtisserie, à destination des professionnels et amateurs, où il enseigne sa méthode B.Concept : des recettes plus saines, légères et savoureuses. Son parcours et son innovation sont une nouvelle fois récompensés lorsqu'il obtient le prix du Meilleur Chef Pâtissier par l'International Gastronomy Academy, en 2021.

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

Jury Dégustation



Alexis Beaufile - *Brach Paris* (Paris - 75)

Diplômé du CFA de Versailles, Alexis Beaufile rejoint en 2010 la *Maison Dalloyau*, où il fait ses armes sous la tutelle de Yann Brys. Après plusieurs expériences de sous-chef pâtissier dans des restaurants et palaces tels que le *Mandarin Oriental* ou le *Pavillon Ledoyen* aux côtés de Yannick Alléno, il rejoint le *Bristol*, qu'il quitte en juin 2021 pour se consacrer pleinement à la préparation d'un concours international. En 2022, il devient Champion du Monde des Arts Sucrés, en binôme avec Florence Lesage, obtenant ainsi le titre le plus prestigieux de sa carrière à seulement 30 ans.

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



Vincent Boué - *Lycée Hôtelier Sainte-Thérèse* (La Guerche-de-Bretagne - 35)

Formé auprès de célèbres pâtissiers Meilleurs Ouvriers de France tels que Philippe Urraca et Pascal Molinès, également Champion du Monde de Pâtisserie en 1999, Vincent Boué est professeur d'arts culinaires au Lycée Hôtelier Sainte-Thérèse à La Guerche-de-Bretagne depuis plus de 20 ans, en mention complémentaire cuisinier en desserts de restaurant. Après plus de neuf ans de préparation, sa maîtrise de la glace lui permet de réaliser son rêve et de décrocher le titre de Meilleur Ouvrier de France Glacier en 2018.

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



Nicolas Boussin - *La Maison de l'Excellence Savencia®* (Viroflay - 78)

C'est lors d'un stage dans une pâtisserie renommée de Chantilly que Nicolas Boussin se découvre une passion pour les arts culinaires et décide d'y consacrer ses études. Son diplôme en poche, il continue de se former aux techniques de décoration et de pâtisserie artistique aux côtés de Meilleurs Ouvriers de France, avant d'être nommé responsable de la pâtisserie de la Grande Épicerie de Paris en 1998. Son esprit compétitif le pousse à se challenger lors de différents concours. Il remporte le Championnat de France du dessert en 1994, avant d'obtenir le titre de MOF Pâtissier en 2000. Deux ans plus tard, il est nommé capitaine de la Team France de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, avec laquelle il devient Vice-Champion du Monde. Désireux de transmettre sa passion pour la pâtisserie française après plus de 10 ans à représenter une marque de liqueur, il rejoint *La Maison de l'Excellence Savencia®* en 2014 en tant que chef pâtissier exécutif.

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



Naïs Pirollet - *Finaliste Bocuse d'Or 2023*

Originaire d'un petit village des Hautes-Alpes, la benjamine du jury fait ses débuts auprès de David Toutain chez qui elle accepte une place en pâtisserie par manque de place en cuisine. Déterminée à travailler avec ce chef, elle gravit petit à petit les échelons pour devenir sa seconde. Première femme de l'histoire du Bocuse d'Or à représenter la France lors de la Grande Finale 2023, elle termine 5^{ème} en remportant le prix spécial "Feed the Kids". De par sa formation en pâtisserie et son expérience en cuisine, elle intègre le jury de la sélection française de la Coupe du Monde de la Pâtisserie pour apporter un regard nouveau sur les créations des candidats.

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

Jury Travail



Olivier Bajard - *Olivier BAJARD* (Collioure et Perpignan - 66)

Fils d'un pâtissier-chocolatier, c'est naturellement qu'Olivier Bajard s'oriente vers ce domaine dès son plus jeune âge, admiratif de la passion de son père et fasciné par le métier. Il débute son apprentissage à l'âge de 15 ans et prépare en parallèle plusieurs concours pour enrichir ses compétences. Ses rencontres avec des Meilleurs Ouvriers de France tels que Gabriel Paillason, Alain Guinet, Bernard Huguet et Pascal Caffet sont déterminantes pour la suite de sa carrière, puisqu'il obtient à son tour le titre tant convoité en 1993. Deux ans plus tard, il devient Champion du Monde des Métiers du Dessert, avant de devenir formateur, puis d'ouvrir sa propre école de pâtisserie, sa boutique, et de s'impliquer à son tour dans l'organisation de nombreux concours. En 2017, il intègre la Team France du Bocuse d'Or en tant qu'entraîneur adjoint, et se voit remettre l'insigne de Chevalier de la Légion d'Honneur par Gabriel Paillason la même année.

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



Yvan Chevalier - *Yvan Chevalier Chocolaterie Pâtisserie* (Rennes - 35)

Passionné par le chocolat depuis sa tendre enfance, Yvan Chevalier rejoint en apprentissage la Maison Vincent Guerlais, reconnue pour sa pâtisserie et sa chocolaterie, avant de se voir confier le poste de chef pâtissier. Sa créativité le pousse à participer à différents concours : il se voit récompensé du Trophée Pascal Caffet et devient Lauréat France des World Chocolate Masters. En 2019, il décroche du premier coup le titre de Meilleur Ouvrier de France chocolatier-confiseur, lui donnant ainsi l'impulsion d'ouvrir sa propre boutique à Rennes, après 13 années aux côtés de son mentor.

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



Gabriel Le Quang - *Restaurant Eden-Roc* (Antibes - 06)

Originaire de Fontainebleau, Gabriel Le Quang a fait ses armes aux côtés de Stéphane Glacier et Arnaud Larher, avant d'exercer auprès de Quentin Bailly, Champion du Monde 2013, à *Un Dimanche à Paris*. En 2014, il intègre l'équipe de Julien Alvarez, Champion du Monde 2011, à l'hôtel *The Peninsula Paris*, où il travaille pendant deux ans avant de rejoindre le restaurant Eden-Roc sous l'aile de Lilian Bonnefoi. Après un passage en Angleterre et des expériences au *Lanesborough* (Londres) et au restaurant *The Fat Duck**** (Bray), il décide, en 2020, de retrouver les équipes de l'*Hôtel Cap Eden-Roc* en France et de se lancer dans la préparation du concours de Meilleur Ouvrier de France, qu'il obtient en 2023.

 [gabriel.le.quang](https://www.instagram.com/gabriel.le.quang)



Florence Lesage - Westin Paris-Vendôme (Paris - 75)

Florence l'a toujours su depuis petite, la pâtisserie devait faire partie de sa vie. Elle s'extasiait devant les gâteaux de sa mère et racontait à son entourage qu'elle serait chocolatière pour pouvoir manger du chocolat à longueur de journée. Douée et ambitieuse, elle décroche ses diplômes en terminant à deux reprises Major de Promotion. Elle rejoint le *Westin Paris-Vendôme* en 2016 aux côtés du chef David Réal, où elle exerce dans un premier temps comme sous-chef Pâtisserie, puis devient la chef pâtissière de l'établissement en 2018. Animée par un esprit compétitif, elle considère les concours comme une opportunité de se découvrir davantage, de progresser en exploitant ses atouts et de transformer ses faiblesses en forces. Elle obtient le titre de Championne du Monde des Arts Sucrés en 2022, en binôme avec Alexis Beaufils.

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



Christophe Renou - Mr & Mrs Renou (Carouge - Suisse)

Originaire d'Angers, c'est après sa formation de pâtissier que Christophe Renou fait le choix de poser ses valises en Suisse, le pays du chocolat, lui qui souhaite plus que tout travailler et sublimer ce produit. Véritable compétiteur, il rejoint l'équipe Suisse lors de la Coupe du Monde de la Pâtisserie en 2007. Bien que le titre lui échappe, il ressort grandi de cette expérience, prêt à relever de nouveaux défis. Dès lors, il décide de rentrer en France pour obtenir le titre de Meilleur Ouvrier de France, en s'entourant notamment de Yann Brys et Nicolas Boussin pour son coaching. Les mois d'entraînement portent leurs fruits puisqu'il obtient le col bleu-blanc-rouge en 2015, avant de retourner en Suisse avec sa femme pour ouvrir, en 2017, sa propre enseigne, *Mr & Mrs Renou*.

 [chris.renou](https://www.instagram.com/chris.renou)