



FOUQUET'S BARRIÈRE
HÔTEL & RESTAURANTS
PARIS

Mars 2013

Gaëtan Fiard, premier Chef de partie du restaurant Le Diane,
représentera la France à la grande finale du Mondial Des Arts Sucrés 2014



C'est décidé, ce sont Gaëtan Fiard – Premier Chef de partie du restaurant Le Diane – et Hélène Maingueux – diplômée de l'école du Cordon Bleu Paris – qui représenteront la France lors de la quatrième édition du prestigieux concours de pâtisserie, le Mondial Des Arts Sucrés 2014.

Le 4 mars 2013, les quatre équipes retenues pour participer à l'épreuve de sélection de l'équipe de France ont concouru devant un jury intransigeant. Encadré par le Chef Pâtissier de l'Elysée, Régis Ferey, et par les Chefs MOF Pâtissier Bruno Pastorelli et Jean-François Langevin, le jury était composé de grands noms de la gastronomie française : les MOF Pascal Niau, Joël Bellouet et Didier Stephan, le spécialiste en sucre Gérard Barse, le Champion de France de Boulangerie Christian Gillet, le Chef Pâtissier du restaurant gastronomique Lasserre Claire Heitzler, celui du Château de Courcelles Benoit Visbecq et celui du Cordon Bleu Paris Jean-François Deguignet.

Lors de la compétition, qui s'est déroulée à l'école française de gastronomie Ferrandi, les équipes ont eu 8 heures pour confectionner un dessert à l'assiette, une pièce en sucre, une pièce en chocolat et un entremet. Libres du choix du thème, Gaëtan Fiard et Hélène Maingneux ont choisi d'axer leur travail autour du 7ème art. Une touche « Fouquet's » peut-être pour ce jeune Chef de partie de l'Hôtel Fouquet's Barrière ? Quoi qu'il en soit, leurs créations culinaires – des bobines de film, un porte-voix, un clap en chocolat, un César, une Palme d'Or du Festival de Cannes et des bobines en sucre – ont su séduire ce jury d'exception et c'est avec grande fierté qu'ils iront représenter l'excellence de la pâtisserie française à la grande finale du Mondial Des Arts Sucrés face à 15 autres équipes internationales.



Les réalisations de Gaëtan Fiard (une pièce sucrée et un entremets)
et d'Hélène Maingneux (une pièce en chocolat et un dessert à l'assiette)

La compétition se tiendra au Salon Européen du 8 au 11 mars 2014 ; un rendez-vous incontournable pour les Métiers de Bouche qui réunit notamment dans un même espace trois concours prestigieux d'envergure internationale : le Mondial Des Arts Sucrés, le Bocuse d'Or France et la Coupe du Monde de Boulangerie.

Mêlant intransigeance et convivialité, le Mondial Des Arts Sucrés est un concours en tout point singulier pour la profession : il met les femmes à l'honneur en faisant concourir des

équipes mixtes en binôme. Un concept unique dans cet univers encore très masculin. Au programme, une course effrénée : les équipes ont 20 heures pour réaliser 13 œuvres culinaires d'exception. 20 heures pour convaincre un jury intransigeant composé de grands noms de la pâtisserie.

Coachés par un MOF, les pâtissiers prometteurs ont 1 an pour se préparer à ce prestigieux concours ... Souhaitons leur le meilleur !

Gaëtan Fiard, un garçon plein d'avenir

Gaëtan Fiard, ce jeune pâtissier-chocolatier de 24 ans a déjà une belle carrière derrière lui : successivement Demi Chef de partie puis Chef de partie, c'est en 2012 qu'il devient premier Chef de partie au restaurant étoilé de l'Hôtel Fouquet's Barrière Le Diane, sous l'œil bienveillant et les conseils avisés du Chef pâtissier Claude Ducrozet.

Après un CAP Pâtissier pour lequel il obtient la mention complémentaire Chocolatier, Glacier et Confiseur, il fait ses armes au près de Cyrille Vernoux, Maître Pâtissier Chocolatier reconnu dans la profession. Il obtiendra alors un Brevet Technique des Métiers en Pâtisserie-Chocolaterie.

Compétiteur dans l'âme, Gaëtan participe à des concours depuis déjà plusieurs années. Il a notamment remporté le 2ème prix Européen du Challenge à Belfort en 2011, le Prix spécial junior au trophée Européen du Sucre d'Art au SIRHA en 2009 et est arrivé en 2008 en troisième position du concours Sucre d'Art de la cinquième Biennale Internationale des Arts de la Pâtisserie de Bourg-en-Bresse.

Sa participation au salon Européen pour le Mondial Des Arts Sucrés ne sera pas une première pour lui : en 2008, il arrive second au Trophée BTM en binôme. Espérons que le salon 2014 lui porte chance !

Téléchargement photos : www.lucienbarriere-photo.com

Contact Presse Hôtel Fouquet's Barrière : Céline Lavail-Georgin - clavailgeorgin@lucienbarriere.com +33 1 40 69 60 59



Suivez l'actualité de l'hôtel sur Facebook : www.facebook.com/hotelfouquetsbarriere