

Les Champions du Monde de la Pâtisserie 2005 reçus par Renaud Dutreil

Christophe Michalak, chef pâtissier au Plaza Athénée à Paris ; Philippe Rigollot, chef pâtissier au restaurant Pic à Valence et Frédéric Deville, pâtissier à Thonon-les-Bains, vainqueurs de la 9ème Coupe du Monde de la Pâtisserie 2005 au SIRHA ont reçus la médaille du travail du Ministère du Commerce et de l'Artisanat des mains de Renaud Dutreil en compagnie de Gabriel Paillasson et Jean Bellet.



Renaud Dutreil et Gabriel Paillasson, Président de la Confédération Nationale des Glaciers (CNGF) et de la Confédération Nationale des Desserts et des Douceurs (CNDD).

Après deux jours de compétition, l'Equipe de France présidée par Jacques Charrette avait remporté la médaille d'or de la Coupe du Monde de la Pâtisserie en janvier 2005 en réalisant des pièces haut de gamme en sucre, glace et chocolat dont une sculpture sur glace hydrique, un entremets glacé, un entremets chocolat et une assiette de desserts typiques. Dans son discours, Renaud Dutreil a félicité les champions du monde de la pâtisserie et a remercié tous ceux qui les avaient fait gagner : « Vous êtes les représentants de la qualité et des

banlieues ». De son côté, Gabriel Paillasson, fondateur de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, a félicité également les récipiendaires et s'est exprimé sur l'apprentissage : « Il

Frédéric Deville a repris la pâtisserie-glacierie familiale de Thonon-les-Bains. Après la traditionnelle remise de médailles, Renaud Dutreil a reçu le diplôme de paladin du goût et a été intronisé officiellement par la Confrérie Internationale du Goût. Celle-ci était composée de Pierre Dagniaux (Lille), Guy Carbillet (Dijon), Bruno Aim (Orly) et Pierre Payot, Grand Chambeland de la Confrérie du Goût. Désormais, Renaud Dutreil sera plus sensibilisé que jamais au goût et à la défense de la qualité par les artisans.

Jean-Pierre Deloron



De gauche à droite : Jacques Charrette, Philippe Rigollot, Renaud Dutreil, Christophe Michalak et Frédéric Deville

jeunes qui souhaitent réussir dans la vie. Vous êtes le meilleur exemple de l'apprentissage même si aujourd'hui, ce n'est pas une réponse universelle aux problèmes d'insertion dans les

n'est pas question de faire marche arrière. Il faut faire découvrir les métiers manuels comme les nôtres en développant le pré-apprentissage dans les CFA et les classes de découverte à partir du collège ».

Des professionnels expérimentés

Capitaine de l'équipe championne du monde, Christophe Michalak a travaillé dans de grandes maisons comme chez Ladurée, et chez Pierre Hermé avant d'être chef pâtissier au Plaza Athénée où il dirige 23 personnes. Philippe Rigollot a débuté chez Lenôtre avant d'être chef pâtissier au restaurant Pic depuis 2000.



Bruno Aim, artisan glacier fait goûter Renaud Dutreil