

GUILLAUME MABILLEAU, PARRAIN DE LA PROMOTION 2018 DU PROGRAMME SUPÉRIEUR EN PÂTISSERIE



GUILLAUME MABILLEAU MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE 2011

Guillaume Mabileau a de bonnes raisons pour parrainer la promotion 2018 du programme supérieur en pâtisserie. A la fois chef pâtissier, enseignant et chef d'entreprise, Guillaume est doté d'un profil dynamique et polyvalent. Entre une longue pratique dans de grandes maisons étoilées comme l'Hôtel Le Crillon, l'Hôtel Meurice ou Le Richelieu, établissement Relais & Châteaux, son expérience dans l'enseignement et la création de sa société Nuances gourmandes depuis 2012, sa vie est bien remplie. Ne manque plus qu'un challenge à remporter : son titre de MOF Pâtissier décroché en 2011 avec la reconnaissance de ses pairs.

Un chef au parcours complet nourri de passion, avec une vision jeune et rafraîchissante et une volonté de transmettre un savoir. « J'ai acquis une technique qui mérite d'être partagée, je veux laisser une empreinte. » A ses futurs filieux, Guillaume souhaite apporter son regard et sa philosophie, basée sur la complète compréhension des produits.

De ses années d'apprentissage, le chef pâtissier retient des rencontres enrichissantes qui lui ont beaucoup apporté, notamment Régis Férey, champion de France de viennoiseries 2013, aujourd'hui enseignant à FERRANDI Paris et son premier chef pâtissier. « J'ai construit mon identité en apprenant des autres. La pâtisserie, c'est avant tout une ouverture d'esprit. » Ayant tant reçu, Guillaume Mabileau se prépare avec joie à redonner à son tour le fruit de son vécu. Etant déjà de jeunes professionnels souhaitant se perfectionner, ceux-ci représentent la relève de la pâtisserie. Plein d'idées, le futur parrain se réjouit de cette expérience qui s'annonce fructueuse pour tous.



ANDREA PELLICCIA PROMOTION ANGELO MUSA, 2017

La formation supérieure en pâtisserie m'a tout de suite attiré pour la qualité des équipements de FERRANDI Paris et plus généralement par la belle notoriété de l'école. De plus, c'était l'option idéale pour moi qui avait déjà pratiqué trois ans en Italie.

Ici, j'ai vraiment l'impression d'être chez moi et de progresser chaque jour grâce à la proximité avec les professeurs et à leur riche transmission. J'ai beaucoup aimé les modules Viennoiserie et Croquembouches pour le travail d'une pâte très vivante et l'élégance du geste transmis par les enseignants.

Enfin, la diversité de cette formation, renforcée par les partenariats et le prestige des enseignants, est totalement en adéquation avec l'évolution constante du monde pâtissier.



ANNE FASHAUER PROMOTION ANGELO MUSA, 2017

Pour moi, la pâtisserie est un métier éminemment artistique. La formation supérieure de pâtisserie de FERRANDI m'a beaucoup apporté, à travers des modules innovants et des partenariats comme GOBELINS, l'école de l'image pour de la photographie culinaire.

Moi qui suis férue d'innovation, j'ai eu la chance de travailler sur des concepts dans l'air du temps comme le snacking sucré-salé, avec différents professeurs. Les connaître a renforcé mon désir d'enseigner à mon tour plus tard.

Ayant effectué mon CAP à FERRANDI Paris, il m'a paru naturel de postuler pour cette formation de haut niveau dans un cadre où les matières premières et l'équipement technique sont de premier choix.