



HÔTEL de CRILLON
PARIS

ROSEWOOD
A SENSE of PLACE™

Biographie

Jérôme Chaucesse **MEILLEUR OUVRIER DE France - MOF 2015**

« Parcours »

Jérôme Chaucesse ne saurait être le chef pâtissier d'une seule carte des desserts. Au Crillon, avant la fermeture temporaire pour rénovation, il en a tenu sept. Du traditionnel gâteau de voyage, revisité pour le salon de thé Le jardin d'hiver, à l'effervescence créatrice déployée pour le restaurant étoilé Michelin Les Ambassadeurs, il exprime, depuis 2004, la palette de ses talents pour les clients de cet hôtel mythique. Et du talent, l'homme en a à revendre. Sacré Meilleur Ouvrier de France – MOF 2015.

Sélectionné lors du concours du Meilleur Apprenti de France dès l'âge de dix-huit, le jeune prodige s'est ensuite forgé à la diversité des Ecoles. Celles des maîtres qui, de Narbonne à Toulouse, dans un vaste tour de France, lui ont permis de gagner en expérience, en assurance, et de construire son style.

Chez Vincent Dallet, à Eperney, il capte l'essence de la pâtisserie boutique. Il découvre le dessert à l'assiette au Château des Crayères à Reims, auprès de Gérard Boyer. Le laboratoire de Philippe Urraca, situé à Gimont, lui insuffle l'ambition des pièces grandioses. Le temps d'un passage éclair à L'Espérance, le 3 étoiles de Saint-Père-sous-Vézelay, il se frotte à la curiosité insatiable de l'autodidacte Marc Meneau, tout en découvrant que là n'est pas sa voie. Il répond en revanche à l'appel de Michel Guérard, à Eugénie-les-Bains. Jérôme Chaucesse va officier cinq années durant, dans cet antre de la haute gastronomie française, et réussir le tour de force d'accorder, sous la houlette d'une diététicienne, les desserts basse calories avec la cuisine du terroir landais. Une trajectoire riche d'influences, d'expériences hétéroclites, qui révèlent la conviction intime de Jérôme Chaucesse : « La pâtisserie est un apprentissage permanent ».

Comme il le prouve régulièrement, en participant au jury de grands concours nationaux et internationaux. Un goût pour l'échange qui se manifeste à nouveau en 2005, lorsqu'il rejoint le Club des Sucrés. Les fondateurs, Christophe Adam et Christophe Michalak, l'invitent et le voilà coordinateur de sessions qui se tiennent quatre à cinq fois par an. La crème des chefs pâtissiers membres du cercle se retrouvent autour d'un thème imposé, pour goûter, échanger, en toute amitié. Le marron, la fraise ou la plante verte ont vu naître de petits miracles culinaires, parfois

associées à des œuvres caritatives, comme Ritinostop, qui aide les enfants atteints de rétinoblastome et que parraine Christophe Adam.

Au fil de ces rencontres, fidèle à sa devise « Le design et l'élégance au service du goût », Jérôme Chausse se perfectionne, évolue et, encore aujourd'hui, après bientôt dix ans au sein du Crillon, émerveille les papilles, par la finesse de ses créations.

Pour plus d'information: crillon.com
[facebook.com/hoteldecrillon](https://www.facebook.com/hoteldecrillon) ou Twitter [@hoteldecrillon](https://twitter.com/hoteldecrillon)

Contact PR :

Sandrine Daban

Téléphone +33 1 44 71 15 25

Email: sandrine.daban@rosewoodhotels.com

