

L'ANJOU

BP 80625
45166 OLIVET CEDEX

Tel: 02 38 63 90 00
ETE 07

(Trimestriel)
BN -0009617861-




COPIE INTERDITE SANS AUTORISATION DU CFC

LES GENS D'ICI

Champion d'Europe, catégorie pièce en sucre

À 24 ans, Guillaume Mabileau peut déjà s'enorgueillir d'un palmarès impressionnant. Ce Beaufortais d'origine s'illustre dans une discipline culinaire très précise : la création artistique en sucre ou en chocolat.

Après son apprentissage dans une pâtisserie de Beaufort, il fait ses premières armes à La Petite Marquise, à Angers, puis travaille un an et demi dans de grands hôtels parisiens, comme le Crillon. Mais c'est lors de son perfectionnement à la pâtisserie artistique, dans la région lyonnaise, qu'il obtient ses premières distinctions : premier prix « espoir » du festival d'art gourmand de Belfort, puis premier prix de la pièce artistique en sucre du concours d'Annecy, où il obtient aussi le deuxième prix de la pièce artistique en chocolat. « *Le principe des concours, c'est de réaliser une pièce sur un thème libre ou imposé. Sur le thème de l'éclosion par exemple, ma composition incluait des nénuphars et des libellules.* »

Depuis un an, Guillaume Mabileau travaille au relais-château Le Richelieu, sur l'île de Ré. Ce qui ne l'empêche pas d'enrichir sa collection de trophées : en janvier dernier, il a été sacré champion d'Europe de la création en sucre.  JR



Guillaume, à l'œuvre pendant le championnat d'Europe de sucre artistique.