

Audrey Gellet : une crème parmi les grands pâtissiers

Audrey Gellet de Pommard-Vergennes, pâtissière chez Pic à Valence, a décroché le premier prix du Challenge international exhibition « desserts à l'assiette » de Sensibilité gourmande.



Le dessert d'Audrey, fait enrouler, avec sucre, à côté du gâteau au grand goût de la pâtisserie française

AUDREY GELLET est un trait de maître qui se révèle sur son gâteau. Cette jeune fille est pâtissière chez Pommard-Vergennes et elle participe pour la première fois au Challenge pour le plaisir. Elle est Maître de Cuisine Pommard (66) à l'école de Pâtisserie de Valence (26), mais elle ne se contente pas de participer, elle présente son gâteau au grand goût de la pâtisserie française. Audrey est en train de faire un dessert qui sera le premier à l'assiette de Sensibilité gourmande. Elle a obtenu le premier prix du Challenge international exhibition « desserts à l'assiette » de Sensibilité gourmande, tenu en 2010.



Audrey Gellet entourée d'une partie des plus grands pâtissiers français et du monde (photo SDR)

pour la première fois, en 2010.

Sensibilité, elle remportera le premier prix d'un challenge international organisé dans le cadre de la Semaine internationale de pâtisserie, à Bourg-en-Bresse dans l'Ain.

« L'objectif était, pour l'équipe française, pour le grand succès de la pâtisserie au sein de la région », explique Audrey Gellet, pâtissière chez Pommard-Vergennes. Elle a obtenu le premier prix du Challenge international exhibition « desserts à l'assiette » de Sensibilité gourmande (2).

« Le Challenge de « desserts à l'assiette » est organisé par Sensibilité, les grands gourmands, tous en 2010.

« Elle est une des stars du monde de la pâtisserie française en ce moment. Le stage de l'Association de Pâtisseries de France à l'école de Pâtisserie de Valence (26) est un grand succès pour notre région », explique Audrey Gellet.

Sept candidats en compétition

« Les candidats étaient en compétition pour le Challenge international de « desserts à l'assiette ». C'était un grand succès pour la région », explique Audrey Gellet.

« L'objectif était, pour l'équipe française, pour le grand succès de la pâtisserie au sein de la région », explique Audrey Gellet, pâtissière chez Pommard-Vergennes. Elle a obtenu le premier prix du Challenge international exhibition « desserts à l'assiette » de Sensibilité gourmande (2).

« Le Challenge de « desserts à l'assiette » est organisé par Sensibilité, les grands gourmands, tous en 2010.

« Elle est une des stars du monde de la pâtisserie française en ce moment. Le stage de l'Association de Pâtisseries de France à l'école de Pâtisserie de Valence (26) est un grand succès pour notre région », explique Audrey Gellet.

Sept candidats en compétition

« Les candidats étaient en compétition pour le Challenge international de « desserts à l'assiette ». C'était un grand succès pour la région », explique Audrey Gellet.

« L'objectif était, pour l'équipe française, pour le grand succès de la pâtisserie au sein de la région », explique Audrey Gellet, pâtissière chez Pommard-Vergennes. Elle a obtenu le premier prix du Challenge international exhibition « desserts à l'assiette » de Sensibilité gourmande (2).

« Le Challenge de « desserts à l'assiette » est organisé par Sensibilité, les grands gourmands, tous en 2010.

« Elle est une des stars du monde de la pâtisserie française en ce moment. Le stage de l'Association de Pâtisseries de France à l'école de Pâtisserie de Valence (26) est un grand succès pour notre région », explique Audrey Gellet.

« Le Challenge de « desserts à l'assiette » est organisé par Sensibilité, les grands gourmands, tous en 2010.

Sept candidats en compétition

« Les candidats étaient en compétition pour le Challenge international de « desserts à l'assiette ». C'était un grand succès pour la région », explique Audrey Gellet.

« L'objectif était, pour l'équipe française, pour le grand succès de la pâtisserie au sein de la région », explique Audrey Gellet, pâtissière chez Pommard-Vergennes. Elle a obtenu le premier prix du Challenge international exhibition « desserts à l'assiette » de Sensibilité gourmande (2).

Gilles BATHIEU

« L'objectif était, pour l'équipe française, pour le grand succès de la pâtisserie au sein de la région », explique Audrey Gellet, pâtissière chez Pommard-Vergennes. Elle a obtenu le premier prix du Challenge international exhibition « desserts à l'assiette » de Sensibilité gourmande (2).



Audrey est un trait de maître qui se révèle sur son gâteau au grand goût de la pâtisserie française