



L'Eclat

Pablo Gicquel est le nouveau chef pâtissier L'Hotel de Crillon

Originaire du Pays basque et ayant grandi en Bretagne, Pablo Gicquel, 28 ans, est nommé Chef Pâtissier de l'Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel à Paris (75).

Formé à l'école hôtelière de Ploufragan dans les Côtes d'Armor, il fait ses premiers pas auprès de Philippe Bouvier puis de Laurent Le Daniel, Meilleur Ouvrier de France, qui deviendra son mentor et lui fera découvrir la beauté du métier de pâtissier.



Pablo Gicquel est le nouveau chef pâtissier L'Hotel de Crillon

Dès ses débuts, il travaille auprès des plus grands : **Thierry Bamas**, Champion du Monde des desserts glacés & Meilleur Ouvrier de France, **Laurent Jeannin** Chef Pâtissier du Bristol Paris et **Julien Alvarez** Chef Pâtissier du Peninsula Paris puis intègre l'Hôtel de Crillon en 2017 aux côtés de **Jérôme Chausse**, Meilleur Ouvrier de France.

Depuis plusieurs semaines, **Pablo Gicquel** compose ses propres créations à l'instar du « Goûter des Ducs », en trois temps, qui rend hommage à Marie-Antoinette, « Chou d'Amour » ou « Fleur de Jasmin ». Il propose également « l'Hématite » ou « l'Eclat » qui subliment le chocolat dans tous ses états.



L'Hématite

Pour la Brasserie d'Aumont, Pablo Gicquel crée, aux côtés du Chef Justin Schmitt, une « tarte aux 3 Citrons » et un « millefeuille à la vanille de Tahiti & tonka ».

Au restaurant gastronomique L'Ecrin, il clôt le voyage culinaire du chef Christopher Hache avec « l'Arbre à mignardises »..

Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel

10 place de la Concorde

75008 Paris

Tél. : +33 1 44 71 15 00

www.rosewoodhotels.com