



## DÉMONSTRATION À L'INSTITUT FARINEX:

### La nouvelle pâtisserie Française, entremets et desserts sur assiette

Le lundi 10 novembre 2008

13 h 00 à 17 h 00

#### **INSCRIPTION :** L'Institut Farinex

Auprès de votre représentant ou Martine Blouin

Tél. : 450.437.7077 / 800.667.5502 • Téléc. : 450.437.7110

[martine@farinex.ca](mailto:martine@farinex.ca)

#### **LIEU :** Institut Farinex

3780, rue la Vérandrye, Boisbriand, (Québec) J7H 1R5

[www.farinex.ca](http://www.farinex.ca)

#### **COÛT :** 45\$.

(Un certificat d'une valeur de 45\$ échangeable en marchandise vous sera remis lors de la démonstration.)



*Jérôme Landrieu*

#### **BIOGRAPHIE**

##### EXPERIENCES

Après avoir obtenu son certificat en pâtisserie et chocolaterie, Jérôme Landrieu a travaillé dans de grandes confiseries ainsi que de réputés restaurants français. Il a dirigé de grandes équipes de cuisine créant des desserts décadents. Il a aussi étudié avec trois chefs Meilleurs Ouvriers de France (MOF - la plus haute distinction décernée en France par et pour les artisans), lui permettant de perfectionner son art. La passion de Jérôme pour l'excellence l'a mené tout droit à l'enseignement de son art à l'école nationale supérieure de la confiserie et la pâtisserie. Avant de passer l'Atlantique, Jérôme a terminé sa quatrième année à l'école de Bellouet Conseils, l'école parisienne la plus prestigieuse dans l'art des desserts.

##### TALENTS

Le travail de Jérôme n'est pas passé inaperçu. Il s'est vu décerner deux prix dans l'art du sucre et du chocolat en 2006. Il était également remplaçant de l'équipe de France à la coupe du monde de la pâtisserie à Lyon. Il a obtenu le 1<sup>er</sup> prix "dégustation" au Salon du Chocolat de Paris. Il a également complété admirablement les demis-finales de pâtisserie en 2007 au concours du Meilleurs Ouvrier De France de Paris.

##### PHILOSOPHIE

Sa philosophie est d'employer toujours les meilleurs produits et techniques afin de créer des desserts originaux. Sans prétention, élégants, généreux et attirants sont les mots clés de sa pâtisserie et tel est son défi journalier.

Bienvenue dans son univers sucré!

