On apprécie le caractère franc et direct de ce Parisien pur sucre qui a appris son art dans des établissements renommés : le George V, l'Ambroisie, La Grande Cascade où il obtient sa première place de chef à 26 ans, au départ de Yannick Tranchant. Il a aussi parcouru d'autres chemins non moins glorieux – Hugo & Victor, le Strato et la Table du Kilimandjaro à Courchevel –, et a même été chef exécutif pour Yannick Alléno à Dubaï (Hôtel One & Only The Palm) et à Paris (Sofitel Faubourg)...

Le mot-clé de sa pâtisserie :
Gourmandise.

On craque pour ses deux signatures :

- **Le Karadamia :**
L'incontournable best-seller de la maison : caramel demi-sel, noix de macadamia caramélisée, fine dacquoise coco et mousse chocolat au lait caramel.
- **Le Churros :**
Sans chichi, mais accompagné d'une compotée orange passion et d'une sauce chocolat pur Pérou 66 %. *Muy bueno !*

Signe particulier :
Adore le citron vert.

Son défi pour 2018 :
« L'important, c'est d'être constant ! » Oscar Wilde aurait apprécié !