

PRÉSENTE SES NOUVEAUX MEMBRES



CHRISTOPHE RENO À GENÈVE

Christophe Renou, originaire d'Angers, est un pâtissier de renom, couronné **Meilleur Ouvrier de France** en 2015. Il a débuté sa carrière dans le monde de la chocolaterie avant de s'installer en Suisse avec son épouse, où il est devenu une **figure incontournable de la pâtisserie**.

En Suisse, il cofonde la pâtisserie-chocolaterie **Mr & Mrs Renou** ainsi que l'école de pâtisserie éponyme à Genève en 2017, poursuivant ainsi sa passion pour la **transmission du savoir-faire**. Avant cela, il a été chef pâtissier à l'**École du Grand Chocolat Valrhona** en région parisienne de 2009 à 2017, après avoir perfectionné son art comme chef pâtissier chez **Lucien Moutarlier** à Chexbres, en Suisse.

Christophe Renou est reconnu pour sa philosophie de la pâtisserie axée sur **la simplicité, l'excellence, et la gourmandise**, avec des desserts francs, peu sucrés et sans fioritures. Il partage sa passion et son expertise à travers des conférences sur des thèmes tels que la créativité, le leadership, et le dépassement de soi. Son parcours est ponctué de distinctions : il se hisse à la **5ème place** de la **Coupe du Monde de la Pâtisserie à Lyon** avec l'équipe suisse en 2007. Il remporte le **1er Prix** au **Concours Charles Proust** en 2010 et obtient le titre de **Meilleur Ouvrier de France** en 2015.

"Après avoir réalisé le rêve de m'installer à Genève, j'ai enfin franchi un nouveau cap : rejoindre l'association des Relais Desserts, qui pour moi est une ouverture au monde des chefs d'entreprise dans notre métier de la pâtisserie chocolaterie. J'ai fait le pas afin d'entrer dans une nouvelle aventure, un nouveau partage."





RAÚL BERNAL EN ESPAGNE

Raúl Bernal a débuté sa carrière dans diverses boulangeries de Huesca avant de se perfectionner à l'**École de Pâtisserie de la Guilde de Barcelone (EPGB)**. Rapidement, il intègre l'équipe enseignante de l'EPGB.

Lauréat du trophée Lluís Santapau en 2011, il est reconnu comme **Meilleur Maître Chocolatier**. Pendant près de cinq ans, Raul a travaillé comme chef chocolatier pour **Chocovic**, tout en enseignant à l'**Académie du Chocolat d'Espagne**. Aujourd'hui, il est membre du collectif 21°Brix, ambassadeur de Chocovic, et propriétaire de Lapaca, sa pâtisserie-chocolaterie à Huesca. En 2023, il a été sacré "**Meilleur Chocolatier Artisanal d'Espagne**" et "**Meilleur Maître Chocolatier d'Espagne**". Bernal se décrit comme un passionné du métier, avec un amour particulier pour le monde du chocolat.

"Pour moi Relais Desserts c'est l'association des pâtissiers la plus importante et prestigieuse du monde. Ça me fait dresser les cheveux rien que d'y penser parce que ce sont des professionnels que j'ai admirés pendant de nombreuses années. Pour moi, et je pense pour tout le monde, la France est la mère de la pâtisserie. Et pouvoir être avec eux est quelque chose dont je n'avais même pas imaginé. Être là représenté pour moi un honneur, c'est aussi une manière de pouvoir grandir, une responsabilité de défendre la pâtisserie de qualité et ce que signifie ce groupe. Donc c'est un rêve de pouvoir y être."

FRANÇOIS-XAVIER CATHALA SUR L'ÎLE DE RÉ

Né en 1970 sur l'Île de Ré, la même année que la création de la **boulangerie-pâtisserie-glaçier La Martinière**, il a hérité de la passion qui animait ses parents lors de ce projet. Passion qu'il a transmis à son épouse Cécile, et leur enthousiasme a également conquis leurs fidèles collaborateurs, tous dévoués à un travail bien fait et à une gestion en équipe.



Il défend avec acharnement et sans concession les valeurs de l'entreprise, **priviliégiant l'aspect artisanal du métier et la défense du savoir-faire français en gastronomie**. Ses deux exigences sont claires : La **qualité des produits**, assurée par une rigueur sans faille dans la fabrication et la commercialisation des glaces et pâtisseries glacées. Mais aussi **la qualité de l'accueil réservé à la clientèle**. Le personnel de La Martinière, soudé, dévoué et impliqué, prépare chaque nouvelle saison avec le perfectionnisme nécessaire pour créer d'excellentes « **délicatesses** ».

"Pour moi l'artisanat ce sont des valeurs humaines, un concept global : à travers sa fabrication, avec des matières premières de premier choix, avec des techniques élaborées, un personnel hautement qualifié jusqu'à la vente. À travers cette entreprise j'ai le devoir de mémoire de ne pas renier le travail fait par mes parents, tout en le modernisant. Je suis le capitaine heureux d'une équipe toujours dans l'innovation !"



KOICHI IZUMI AU JAPON

Issu d'une **famille de confiseurs japonais**, Koichi Izumi a été captivé par la pâtisserie occidentale et est devenu un pâtissier de renom. En 2005, il a été sélectionné pour représenter le Japon au **World Chocolate Masters**, et en 2006, il a conduit l'équipe japonaise à la **deuxième place au World Pastry Team Championship**. En 2012, il a ouvert sa propre pâtisserie, **ASTERISQUE**, où il insuffle une nouvelle dynamique à la

pâtisserie japonaise en alliant **respect des traditions et innovation**, révélant l'essence des ingrédients.

"Je suis fasciné par l'histoire de Relais Desserts et j'espère rejoindre cette association pour perfectionner mes compétences en tant que pâtissier et approfondir ma connaissance de la culture française. Je souhaite également participer aux rassemblements annuels pour rencontrer des chefs partageant les mêmes aspirations, faire de nouvelles découvertes et contribuer au développement de notre domaine."

DAVIDE MALIZIA EN ITALIE

Davide Malizia est un maître des arts sucrés ! Il est issu d'une famille d'artistes céramistes de Caltagirone, ville sicilienne réputée pour sa majolique (faïence italienne). Diplômé avec mention de l'école hôtelière Artusi, il se passionne pour la **sculpture en sucre**, travaillant dans les laboratoires des plus grands hôtels de Rome.



Il gagne rapidement de nombreuses distinctions : **médaille d'or** aux **Internationaux de Massa Carrara** en 2005, **quatre médailles d'or** aux **Championnats du monde de Luxembourg** en 2006, et **six médailles d'or** à **Intergastra Stuttgart** en 2008. Fondateur du laboratoire Sugar Dream en 2007 et de l'Aromacademy à Rome en 2015, il **entraîne l'équipe d'Italie** pour plusieurs championnats du monde, remportant de nombreuses médailles d'or.

En 2020, il est sacré "**Meilleur artiste sucrier au monde**" avec le titre de Sucre d'Or. Il reçoit ensuite le prix "**Star of the World Pastry Star**" en 2021 et est reconnu comme "**Ambassadeur de l'Académie de la Bergamote**" en 2022.

"Mon histoire a commencé à Rome, la ville éternelle. Ici, j'ai étudié et cultivé l'amour de la pâtisserie. Je viens d'une famille d'origine Sicillienne, mes parents sont deux grands sculpteurs céramistes. Grâce à eux, j'ai réalisé mon rêve : un monde de pâtisserie."

Retrouvez toutes les informations et actualités de l'association sur :
www.relais-desserts.net

Contact presse | Agence Ambroise
Justine Rossi-Pascuito | justine@justinepascuito.com | 06 07 76 91 95