



SEMBLANZA

Chef Nicolas Boussin

Es un reconocido y multipremiado chef pastelero de origen francés. Obtuvo el reconocimiento como Mejor Pastelero Artesano de Francia (Meilleur Ouvrier de France) en 2000 y Campeón del Mundo de Pastelería en 2011 con el equipo francés.

Estuvo al frente de la sección de pastelería de La Grande Epicerie de París antes de unirse al equipo de Grand Marnier. Desde 2014 es Chef Pastelero Ejecutivo de La Maison de l'Excellence Savencia, en donde elabora recetas innovadoras y deliciosas.

Nicolas Boussin descubrió su pasión por las artes culinarias cuando, a la edad de 16 años, realizó unas prácticas en una reconocida pastelería en Chantilly, Francia. Impulsado por su pasión por convertirse en pastelero en un tiempo récord, obtuvo el diploma de chef.

Buscado por las mejores pastelerías de París, Nicolas Boussin se especializó en su campo trabajando con algunos de los mejores pasteleros artesanales de Francia. Junto a estos maestros aprendió las técnicas de decoración y pastelería artística.

Fue también durante esta formación que adquirió el gusto por la innovación y por crear recetas de postres cada vez más originales.

Con solo 22 años se encargó de la preparación de postres en el Toit de Passy, un restaurante con estrella Michelin en París. En 1989, era jefe de decoración de la pastelería más grande de Bélgica, a partir de ahí creó decoraciones para personajes importantes, entre ellos el rey de Bélgica.

Tras una breve estancia en Nueva York, Nicolas asumió la dirección del equipo de pasteleros del casino más grande de Francia, donde permanecería durante cinco años. Mientras desempeñaba ese cargo se coronó campeón del Championnat de France du Dessert (Campeonato del Postre de Francia) en 1994, a la edad de 29 años.

En 1998 fue nombrado director de pastelería de la Grande Epicerie de París, una de las tiendas de moda de esa ciudad, y se convirtió en el líder de un gran equipo de 20 pasteleros. Para la Grand Epicerie creó toda una colección de pastelería de diseño para la venta, hasta septiembre de 2000, cuando fue nombrado Meilleur Ouvrier de France (Mejor Pastelero Artesano de Francia).

Ya convertido en un personaje mediático, en 2001 se hizo más conocido gracias a su creación original a la que llamó "Gâteau".

En 2002 fue capitán del equipo francés de pastelería que ganaría el título de subcampeón de la Copa Mundial de Pastelería en Las Vegas, Estados Unidos y campeón mundial en 2011 en Lyon, Francia.

Desde 2003 es juez en la Copa Mundial de Pastelería. Asimismo, durante once años fue embajador del licor más conocido de Francia: Grand Marnier. Viajó por el mundo en busca de nuevos sabores para utilizarlos en la creación de originales postres a base de licor de esta conocida marca.

En 2014 empezó a colaborar con Elle-et-Vire que le invitó a crear una escuela internacional para la marca, completó esta tarea que actualmente realizan de forma permanente cinco chefs.

También en julio de ese año se unió a La Maison de l'Excellence Savencia como Chef Pastelero Ejecutivo para compartir y transmitir su pasión por la pastelería francesa y los mejores ingredientes.

Nicolas Boussin es parte de la Feria Mexipan 2024, en donde impartirá el curso de pastelería francesa contemporánea "Petits gâteaux".

INSCRÍBETE A SU CURSO. Informes:

Aldo López C. | C. 52 1 22 0147 2978 | cursos@mexipan.com.mx

Centro
citibanamex