

Christophe Roussel,
Pâtissier-chocolatier « expérimental » entre à Génération C et a été présent à l'Atelier Elle à Table du Salon Cuisinez au Carrousel du Louvre



Christophe Roussel

L'un des premiers créateurs de saveurs sucrées de Génération C, Christophe Roussel, vient d'entrer dans l'association qui rassemble depuis 2004 soixante-dix jeunes chefs hyper-crétatifs, tels que Thierry Marx, David Zuddas ou Gilles Choukroum.

Bien dans leur époque, ouverts à toutes les cultures et les cuisines, leur credo est de décroiser la profession.

Installé à La Baule, Christophe Roussel, bouillonnant créatif, ne cesse de bousculer les combinaisons, les textures, les saveurs aux rayons pâtisserie, chocolat, macaron et glace...

Avec 1 000 idées à la seconde, des associations de goûts incroyables, des harmonies de couleurs explosives, Christophe Roussel fait partie de la jeune génération de pâtissiers-chocolatiers « expérimentaux » français, qui monte.

Les 26, 27 et 28 octobre derniers, il était présent au salon Cuisinez qui s'est tenu au Carrousel du Louvre. Aux côtés d'autres jeunes chefs de Génération C, il a animé l'Atelier Elle à Table. Après l'événement parisien, il présentera sa nouvelle collection automne-hiver pleines de surprises : des macarons sucrés salés dont une création à base de champignon, un pré-catelan version 0 %...

