

# MARC LECOMTE

## CHEF PATISSIER DE LA RESERVE PARIS

Agé de 29 ans et diplômé du Lycée professionnel Notre Dame à SENONCHES (28) Marc dispose déjà d'un brillant parcours parmi les plus prestigieuses maisons : il commence son apprentissage en 2004 en tant que pâtissier dans la boulangerie du Beffroi pendant deux ans, à EVREUX (27) puis rejoint les équipes du Pavillon Ledoyen où il devient Chef Pâtissier.

S'ensuit un parcours riche d'expériences formatrices où son talent va se confirmer: En Belgique chez Kasteel Withof, puis de retour en France chez Senderens et au Sergent Recruteur.

De 2014 à 2016 il continue ce parcours parisien sans faute à l'Epicure, restaurant 3 étoiles de l'hôtel Bristol auprès d'Eric Frechon.

C'est tout récemment en janvier 2016 qu'il décide de donner à sa carrière une nouvelle perspective: il rejoint l'équipe de l'hôtel la Réserve Paris en tant que chef pâtissier du restaurant Gabriel aux côtés du chef doublement étoilé Jérôme Banctel.

La singularité de Marc réside dans son incroyable capacité à développer une identité gustative.

Passionné par son métier, Marc Lecomte est considéré par ses pairs comme étant parmi les chefs pâtissiers les plus prometteurs de sa génération. Ses créations enchantent et réenchangent les convives du restaurant Gabriel leur offrant des émotions visuelles et gustatives uniques.