

Consommons local



Fêtes de fin d'année 2020

Photo © Samuel DHOTE

Quentin Gemine ou la version haute couture de la pâtisserie

Ravi d'avoir obtenu la plus haute distinction lors du dernier Jury des Fins Gourmets pour son "Tasty pearls" pomme verte - céleri, le pâtissier Quentin Gemine n'en est cependant pas à sa première récompense. Petite mise en lumière sur le parcours déjà impressionnant de ce jeune créateur de goûts.

Tombé depuis son plus jeune âge dans le monde de la pâtisserie, Quentin Gemine a commencé sa carrière professionnelle à Londres où il a appris les bases du métier auprès des équipes du Chef Alain Ducasse. De retour en Belgique, il a évolué dans plusieurs grandes maisons qui lui ont permis à parfaire son savoir, affiner son palais et développer sa personnalité et son identité pâtissière.

C'est d'ailleurs lors de son passage au sein du fameux l'établissement namurois "L'Eau vive", deux étoiles au Guide Michelin, que son travail a pour la première fois été récompensé. Son dessert élaboré sur le thème de la fraise a été élevé au rang de "Meilleur dessert de l'année" par le fameux guide précité. Excusez du peu!



Toujours à la recherche de nouveaux goûts, Quentin avait proposé au Jury de Fins Gourmets de cette année son Tasty pearls combinant saveurs et textures peu habituelles pour un dessert. De par ses qualités gustatives et sa présentation originale et graphique, la version pomme céleri de sa pâtisserie a conquis l'unanimité des membres du Jury. Il a obtenu une note supérieure à 18 sur 20 remportant ainsi de haut vol le convoité "Saufe d'Or", la plus haute distinction du concours.



En encapsulant divers goûts et textures dans ses perles de sucre, ce pâtissier "haute couture" propose une expérience gustative dont on se souvient. Croquant, fondant, coulant créent avec la fusion des goûts un moment de dégustation unique, A tester absolument.



Pour les fêtes de fin d'année, Quentin a développé, en collaboration avec la maison Homberger de Saint-Ghislain, une gamme complète de bûches revisitées grâce à ses "pearls". Saveurs exotiques, aux trois chocolat, pomme caramel ou champagne, quelle que soit la version choisie, elle clôturera en beauté votre repas de fêtes.



Dans les prochains mois, Quentin et sa compagne Anaïs vont ouvrir à Péruwelz un espace de vente et de dégustation sur place. De quoi permettre de découvrir le travail inspiré de ce jeune chef pâtissier qui devrait encore nous étonner et nous ravir de nombreuses années.

Quentin Gemine – Créateur de goûts
Pastry Consulting
0471 39.90.56

quentingemine@gmail.com

<https://www.facebook.com/GemineHorecabyQuentingemine>