

Une Étoile Mondiale de la Pâtisserie inspire la nouvelle génération à l'Institut des Métiers de Clermont-Ferrand

**L'Hôtellerie
Restauration**

18/10/2023



Les apprentis BTM chocolatiers-confiseurs avec Yann Adingra et le formateur Gabriel Merour

L'Institut des Métiers a accueilli **Yann Adingra** champion du monde de pâtisserie Abilympics 2016 et un des Meilleurs Apprentis de France en cuisine froide 2012. Originaire de Côte d'Ivoire, ce pâtissier talentueux et innovant a conquis le monde de la pâtisserie grâce à sa créativité et son savoir-faire raffiné.

Yann Adingra, dont le talent exceptionnel a été reconnu mondialement, a remporté des prix prestigieux pour ses créations audacieuses exposées dans des concours internationaux. Outre son excellence en pâtisserie, il se consacre à l'éducation, animant des ateliers et formations pour inspirer la prochaine génération de chefs.

Les apprentis BTM chocolatiers-confiseurs de l'Institut des Métiers, accompagnés de leur professeur **Gabriel Merour**, ont pu bénéficier de ses conseils et expertise lors d'un atelier en sucre d'art.

Au programme : Cuisson des différents sucres, démonstration et réalisation d'un pastillage, mise en scène et réalisation d'un sucre tassé, démonstration et réalisation des deux sucres cuits : soufflé puis tiré.

Un moment de créativité, de partage que sans nul doute les apprentis de l'Institut des Métiers ne sont pas près d'oublier

[#institutdesmetiersdeclermontferrand](#) [#BtmChocolatierConfiseur](#) [#YannAdingra](#)