



L'histoire du 16 avril 2024

Bienvenue au château

Le 16 avril 2024 le château recevait les 100 meilleurs pâtissiers du monde.
Retour sur cette journée gourmande.



La journée commença par une présentation historique du château, de la Savoie, de Saint-François-de-Sales et de la Fondation Héritage Salésien.



La photo officielle des 100 meilleurs chefs pâtissiers, dans la cour d'honneur du château... Elle fera le tour du monde.



**Patrick AGNELLET, Christian BOZON, Isabelle de ROUSSY de SALES
accompagnés également de Pierre HERMÉ.**



Le cocktail déjeunatoire a été réalisé par la Maison Pignol,
grand traiteur lyonnais.



Un moment de détente avec
notre chère et adorable
Mercotte.

Sous un beau soleil les invités
ont pu profiter des extérieurs.





Patrick AGNELLET découvre les réalisations de ses équipes.
Une surprise sucrée pour remercier les grands chefs d'être venus dans notre région.
La salle des gardes de 1000 ans d'histoire était le lieu idéal pour fêter l'évènement.



Quelques photos des magnifiques créations des équipes de...

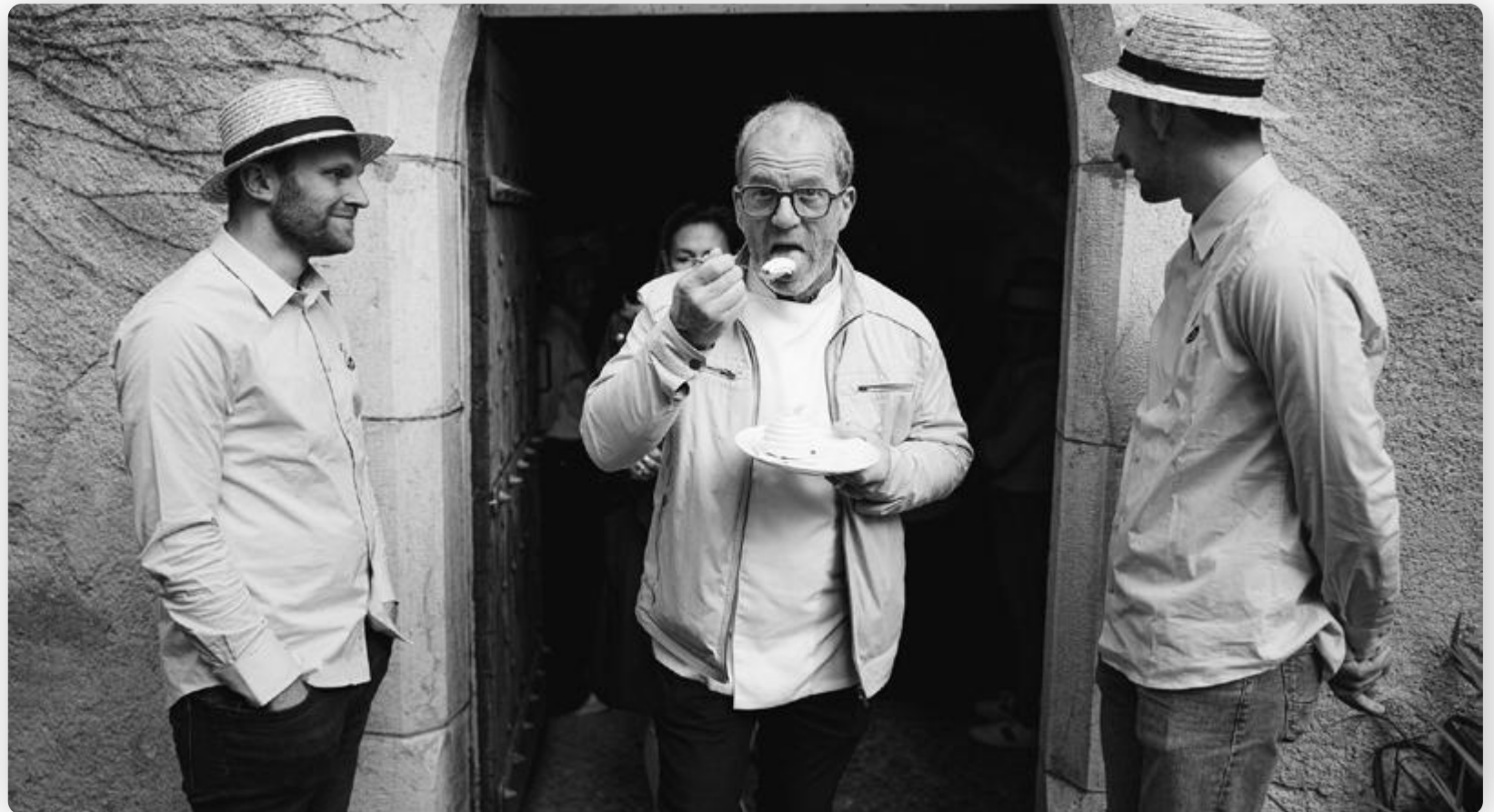


...Patrick AGNELLET.

Surprise réussie !



Dans la bonne humeur, les chefs s'amuse et se régale.



Découverte intimiste du bureau de Camillo BENSÒ de CAVOUR.
Un grand moment d'émotion réservé aux chefs italiens.





Iginio MASSARI et Luigi BIASETTO signent sur le bureau de CAVOUR.



De gauche à droite Iginio MASSARI, Patrick AGNELLET et Luigi BIASETTO.



Pierre HERMÉ découvre la cuisine du XVIe siècle.

Les chefs se dirigent vers la salle des gardes,
sous les applaudissements de l'équipe de Patrick AGNELLET.



Ci contre Pierre HERMÉ tout sourire à l'approche de la porte.



Photo de Geoffrey PAYAN

Une présentation de voitures de collection étaient là pour accueillir les chefs.

Nous remercions Patrick AGNELLET et les chefs Relais Desserts.

Photos prises par : Quentin Weber Photographie

CHÂTEAU
DE THORENS
★★★★

PATRICK  AGNELLET
Artisan d'émotions®

 RELAIS
DESSERTS