

Anthony Audebaud

Su pasión por la gastronomía se manifiesta desde sus 14 años. Después de 7 años de carrera, diplomado en Arte Culinario y especializado en Pastelería y Panadería, Anthony decide seguir su formación en París, La Costa Azul, Córcega, Dublín y Punta del Este (obradores de pastelería y restaurantes con estrellas Michelin) Con 25 años, le dan la oportunidad de ejercer de jefe de pastelería en Patrick Guilbaud, Irlanda, 2 estrellas Michelin, donde se quedará 3 años. Atraído por Cataluña y su tierra, decide instalarse en Barcelona. Opta por enseñar en la escuela Hofmann, antes de hacer la apertura del hotel Mandarin Oriental y llevar la partida de pastelería en el Restaurante Moments junto a Carme Ruscalleda, donde el primer año conseguirán una estrella Michelin. Entonces, el famoso chef Santi Santamaría lo contacta para que dirija la repostería de la institución Can Fabes, 3 estrellas Michelin, en Sant Celoni. Seguidamente, se dedica al asesoramiento y a la enseñanza, en particular, a través de asesoramientos en restaurantes (Monvinic, La Taverna del Clinic, Celeri, Retiro da Costiña, Aponiente...) Catering (food and Mambo...) y multiples eventos.



Hoy en día, gracias a la experiencia adquirida durante sus viajes y los encuentros que hizo en el mundo entero, Anthony ha definido su identidad culinaria: autenticidad del aroma y pureza de los sabores.

Sigue asesorando en toda España y es brand embajador de la marca Ponthier.

Enlaces :

<http://www.ponthier.net>

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

https://www.instagram.com/ponthier_oficiel/

GASTROCANARIAS 2018

Día 23 15:30h: Tarta Bourdaloue.

Día 24 12:00h: Dúo de Piña victoria y Coco