Christophe Michalak

Christophe Michalak est un chef pâtissier français, il est l'un des chefs pâtissier les plus connus de France. Il a fondé sa notoriété sur des **créations innovantes et élégantes qui lui ont permis de ré-inventer la Grande Patisserie Française.** Christophe Michalak est également connu du grand public de par ses participations à différentes émissions TV et en ayant participé et remporté les championnats du Monde du Meilleur Pâtissier du monde en 2005.

Très jeune, **Christophe Michalak** se passionne pour l'art. Il souhaite intégrer l'école des Beaux-Arts mais il n'y arrive pas. Il se dirige alors vers la pâtisserie en décrochant son CAP pâtisserie à 16 ans. Il est nommé meilleur apprenti ce qui lui permet d'intégrer des cuisines d'établissements prestigieux (Hilton, Fauchon…). Afin d'améliorer ses connaissances culinaires, le conférencier chef pâtissier **Christophe Michalak** part parcourir le monde. Il ouvre en 1998 une pâtisserie au Japon nommée Kobe. Toujours dans une volonté d'apprentissage international, il décolle l'année suivante pour New-York où il devient consultant de Pierre Hermé. Lorsqu'il revient dans son pays natal, la France, et plus particulièrement à Paris, il rejoint les équipes de la prestigieuse maison Ladurée. Sa carrière avance rapidement, il est nommé en l'an 2000 chef-pâtissier de l'hôtel Plaza Athénée.

En 2005 il participe à la compétition internationale du meilleur pâtissier mondial. Il remporte alors la coupe du monde de pâtisserie, ce qui fut un énorme coup de pouce pour sa carrière et pour sa notoriété auprès du grand public. Ce triomphe lui permet d'être invité dans de nombreuses émissions télévisuelles. Il est ainsi jury du concours « Qui sera le meilleur pâtissier » diffusé sur France 2.

Christophe Michalak possède 3 établissements dans la capitale

française, il a également ouvert sa propre école de pâtisserie. **Christophe Michalak est un conférencier professionnel en entreprise, il intervient sur des thématiques de management d’équipe, gestion du stress, gestion des conflits et pâtisserie**. Très connu des français, il est l’un des chefs pâtissiers les plus plébiscités.