

Christian Campos

Farine et Cacao

Depuis toujours, il a démontré un fort intérêt pour les arts, le dessin, la cuisine et la pâtisserie. Sa carrière commence à la Pâtisserie de Gascogne en 2002. C'est là qu'il décide que la pâtisserie sera son choix de carrière.

En 2004, diplômé de l'école hôtelière de Laval, il prend son envol. Son parcours comprend plusieurs pâtisseries, chocolateries, restaurants et hôtels. Durant ce temps, il participe aussi à plusieurs compétitions de pâtisserie et chocolaterie où il figure toujours parmi les premiers.

Ensuite, il affinera son savoir-faire auprès des grandes maisons dont l'hôtel Le Reine Elizabeth, La Palette Gourmande et la Maison Boulud du Ritz Carlton Montréal.

En 2015 et 2016, Christian est élu chef pâtissier de l'année, pour la région de Montréal, par la SCCPQ.

« Travailler dans ces grandes places m'a permis de rencontrer, de travailler et d'apprendre auprès de plusieurs grands chefs étoilés dont Daniel Boulud, Christophe Muller, Regis Marcon, Andres Morataya, Emmanuel Renaut, Christopher Kostow, Patrick Berton, Annie Féolde, Jean-Michel Lorain, Olivier Roellinger, Michel Troisgros, François Deremiens, Olivier Bajard, Thierry Marx, entre autres. »

En 2021, Christian décide d'ouvrir un nouveau chapitre dans son parcours professionnel : Farine & Cacao. Son idée est claire : créer un lieu de partage proposant une ligne de pâtisseries artisanales modernes. Un concept orienté autour de l'innovation en matière de pâtisseries, chocolats et viennoiseries.

Loyal à ses valeurs et à sa vision, Christian poursuit son voyage gastronomique avec la même rigueur et discipline qui ont fait sa renommée. Chaque création est le fruit d'un savoir-faire minutieux et d'une créativité sans cesse renouvelée, reflétant sa passion.

Cette année, marque un tournant décisif dans la carrière de Christian. LA LISTE, une référence prestigieuse dans le monde international de la gastronomie, annonce que Christian est le lauréat du prix Pastry Discovery Gem Award. Cette distinction, véritable consécration de son talent et de son dévouement, vient couronner des années de travail acharné et d'innovation constante dans l'art de la pâtisserie.