



ALEXIA PROTEAU

Candidate — Cheffe pâtissière de l'année 2026

Cheffe pâtissière — Le Boulevardier, Hôtel Le Germain Montréal

Diplômée en pâtisserie professionnelle de l'ITHQ, Alexia Proteau est aujourd'hui cheffe pâtissière au restaurant Le Boulevardier de l'Hôtel Le Germain Montréal. Spécialisée en pâtisserie de restaurant gastronomique et en chocolaterie artisanale, elle crée des desserts raffinés inspirés par les produits locaux et les saisons, où précision technique et créativité se rencontrent.

Son parcours l'a menée du Four Seasons Montréal à Lecavalier Petrone avant de prendre la direction de la pâtisserie du Boulevardier. Finaliste Révélation de l'année aux Lauriers de la gastronomie québécoise en 2026 et engagée auprès de la relève, Alexia se distingue par son leadership, son souci du détail et son désir constant de faire évoluer son savoir-faire.