

Sylvain Leroy Corporate Chef a Paris Gourmet a commence sa carriere comme apprenti chez **Jean Roger Lenne**, un grand Chef Patisserie et traiteur de la "**Maison Schaetjens**" dans sa ville natale **d'Amiens**. Il continue ensuite a developper ses connaissances et sa creativite sous le tutelage de grands Chefs de France : **Paul Bugat Patisserie Clichy** , **MOF Patrick Chevallot**, **MOF Gabriel Paillason**, **MOF Louis Grondard** (Chef de Cuisine au Restaurant **Jules Verne, Paris**) et bien d'autres...

Il arrive aux U.S.A. en 1987 comme Chef Patisserie pour **SOFITEL**. En 1991, il devient Chef Patisserie de **l'Hotel Intercontinental a Miami**. Par la suite **Chef Sylvain Leroy** deviendra le Chef Patisserie Corporate de La prestigieuse Chocolaterie **VALRHONA** pour les USA en 1993 , et il y restera pendant 12 ans. Pendant ces annees il cotoie les plus prestigieux Chefs et etablissement mondialement connus .

Chef Sylvain Leroy a enseigne a plusieurs etablissements comme : La Varenne , "Chateau du Fey" , "Anne William", Le Culinary Institute of America (CIA) a Napa Valley, Californie, l'Academie Culinaire Dubrulle a Vancouver, Canada, l'universite Johnson & Wales aux campus de Rhode Island et de Miami. Il a participe a plusieurs programmes **TV** comme **CNN** et le **Food Network**.

Chef Sylvain a participe a plusieurs evenements tels que "l'Easter Roll" a la Maison Blanche, le New York Chocolate Show, en tant que Chef "Celebrite" pour le Gala de la fondation "Make a Wish" , Gala a Disneyland, pour les vignobles Robert Mondavi et Jordan, le Salon du Chocolat a Paris,

et pour les Consulats de France aux USA et au Canada.

Grape for Humanity (Lady Diana foundation)

Autism Speaks Gala Dinner

Chef Sylvain a participe a l'ouverture d'etablissements connus dans le monde entier, comme "Atlantis Resort" a Nassau , Bahamas, , US Grant San Diego , St Regis a Bora Bora, "Lagoon" un restaurant de Jean George Vongerichten. Et bien d' autres

Chef Sylvain Leroy est aussi connu pour ...

- Conseiller technique de l'equipe USA participant a la **Coupe du Monde de la Patisserie** depuis 1995 (Champion du Monde avec Team USA en 2001).
- Chevalier de l'Association Internationale des **Maitres Conseils en Gastronomie Francaise**.
- Medaille de Bronze et Diplome de la **Societe des Patisseries Francais**.
- Grand Diplome d'Honneur du **Comite National de la Gastronomie Francaise**.
- Membre de **l'Academie Culinaire de France** , Diplome en France et pour les USA.

- Diplome et honore en 2009 pour toute sa carriere pendant l'**US Pastry Competition a New York**
- President du **Comite Coupe du Monde USA** en 2011
- Honore en 2011 comme **faisant partie des 10 Meilleurs Chefs Patisiers** aux USA par le magazine Pastry & Baking NA,
Chef Sylvain Leroy a juge plusieurs evenements et competitions celebres, (President Team USA de la derniere Coupe du Monde de la Patisserie Durant le SIRHA a Lyon, Janvier 2011) , il a aussi entraine et forme plusieurs jeunes et maintenant celebres Patisiers, il est particulierement fier d'etre implique dans la Coupe du Monde de la Patisserie.

. CHEF SYLVAIN LEROY CHEVALIER DU MERITE AGRICOLE