



TESTATA: **Il pasticcere**

GIORNO: 01 luglio 2011

PAGINA: 52

## rassegna stampa

### GERARD COLEMAN: IDENTIKIT DI UN PASTICCER

Cuoco dall'età di 15 anni poi pasticcere per i ristoranti, fino a conquistare la fama di pastry chef con la presa di coscienza di un'unica grande passione: il cioccolato. Gerard Coleman gli si dedica completamente e dopo un periodo di apprendistato da Pierre Marcolini a Bruxelles ritorna in Gran Bretagna e comincia a creare alcuni campioni di cioccolato per Gordon Ramsay, che subito li inserisce nel menù del suo ristorante Royal Hospital Road. Da qui nasce L'Artisan du Chocolat. Dal 2000 è il fondatore e direttore responsabile della produzione di cioccolato artigianale du ltd. Nel 2002 entra in società con Anne Weyns; i due aprono il primo negozio Artisan du chocolat a Lower Sloane Street. Un anno dopo diventano famosi con Liquid Sea Salted Caramels. Dopo un paio d'anni di sviluppo creativo introducono le collezioni O's e Pearls e nel 2004 vincono il premio dell'Observer Food Monthly come Miglior Produttore. Nel 2007, con il concaggio e la raffinazione del cioccolato dalle fave di cacao, creano e ampliano la gamma di prodotti lanciando il Great British Chocolate Bars, basato su un unico cacao d'origine, TBARS, Fairtrade, biologico e puro al 100%.