

Valence sur Baïse : Un Valencien reçu à l'Elysée !

Gilles Bajolle à livré ce matin 26 juin des mac.rons



Valence sur Baïse : Un Valencien reçu à l'Elysée !

On ne vantera jamais assez la cuisine gasconne. Sa qualité le vaut autant à ses produits qu'à ceux qui les préparent. Il s'appelle Gilles Bajolle, sa maman habite rue Alexandre Baurens, il a fréquenté l'école primaire locale. Il a ensuite acquis une formation solide dans les écoles hôtelières d'Auch et de Tarbes. Au Ritz, il connut Philippe Legendre, chef cuisinier, 3 étoiles au guide Michelin, avant de prendre des responsabilités chez Laurent à Paris dont il assura la pâtisserie durant 5 ans. Dans son parcours dans les restaurants gastronomiques réputés, il passa 4 ans chez Taillevent, établissement mythique parisien, au Georges V et enfin à la Maison du Chocolat où il resta un an pour dépasser son niveau technique.

Gilles vient d'ouvrir depuis quelques années une boulangerie-pâtisserie à Rueil-Malmaison. Un véritable écrin de luxe dira un journal parisien. Il s'est spécialisé dans la fabrication de macarons, un petit gâteau granuleux et moelleux à la forme arrondie de 3 à 5 centimètres de diamètre. Cette friandise a du succès. Pour la petite histoire, il faut savoir que son frère Denis a fait son service militaire à l'Elysée en tant que sommelier ! Ses connaissances et la réputation acquise par son frère font qu'aujourd'hui, à l'Elysée, on savourera, les Mac.rons livrés ce matin lundi 26 juin, faits par un Gersois. Félicitations à Gilles, bien secondé par son épouse, pour cette promotion bien méritée.

Claude Laffargue



Gilles_Bajolle_s.jpg