



Özgeçmiş

Franck Colombié

Şef

Franck Colombié, çocukluk yaşlarında verdiği kararlarla pastacılığı meslek edinmiş, kariyerini uluslararası ölçekte inşa etmiş **Fransız bir pastacıdır**.

Yaklaşık 10 yaşındayken pastacı olmaya karar vermiş, 15 buçuk yaşında Roanne'ın Le Coteau bölgesinde küçük bir aile işletmesinde çıraklığa başlayarak mesleğin tüm dinamiklerini sahada deneyimlemiştir.

Diplomasını aldıktan sonra **Lyon'da, Meilleur Ouvrier de France unvanlı Jean Paul Pignol** ile çalışarak teknik temelini sağlamlaştırmıştır. Kariyerinin erken döneminde iki yıl **New York'ta** görev almış, ardından Fransa'ya dönerek **Saint-Père-sous-Vézelay'da üç Michelin yıldızlı şef Marc Meneau'nun** mutfağında üst düzey restoran tatlıları üzerine deneyim kazanmıştır.

Paris'te **Éric Briffard** ile restoran pastacılığı yolculuğunu sürdürmüş, sonrasında butik pastacılığa yönelerek **Eric Kayser** için kurum içi danışman olarak çalışmış ve markanın uluslararası mağaza açılış süreçlerinde aktif rol üstlenmiştir. Uluslararası deneyimlerini genişletme isteğiyle **Güney Kore'ye** taşınan Colombié, burada dört yıl geçirmiştir: iki yıl **Le Cordon Bleu'de profesör** olarak eğitim vermiş, ardından iki yıl boyunca **Seul'de** kendi pastanesini açıp yönetmiştir.

Fransa'ya dönüşünde modern pastacılığın en önemli isimlerinden **Pierre Hermé** ile bir yıl boyunca çalışmış; bu süreçte tat dengesi, aroma derinliği ve bitiş teknikleri konusundaki uzmanlığını ileri seviyeye taşımıştır.

Bugün **Paris'te École Bellouet Conseil'de** eğitmen olarak görev yapan Colombié; hassasiyet, kusursuz tat dengesi, zarafet ve teknik mükemmeliyet odaklı bir yaklaşım benimsemektedir. Özellikle **porsiyonluk modern pastalar** üzerine yoğunlaşan eğitimler vermekte; disiplin ve yaratıcılığı bir araya getiren bir metodolojiyle çalışmaktadır. Ayrıca **Cannes'daki Faculté des Métiers – École Hôtelière'de** düzenli olarak masterclass ve demonstrasyonlar gerçekleştirerek yeni teknikler ve rafine reçeteler geliştirmektedir. Eğitmenliğinin yanı sıra global ölçekte pastacılık danışmanlığı yapmakta; markalara ve profesyonellere menü geliştirme, ekip eğitimi ve özel tatlı koleksiyonları oluşturma konularında destek vermektedir.

Uzmanlık alanları arasında porsiyonluk modern vitrin pastaları, katmanlı ve mousse bazlı pastalar, çikolata ürünleri, choux hamuru ile hazırlanan ürünler (ekler ve benzeri), katmanlı mayalı hamur işleri ve restoran sunumlu tabak tatlıları yer almaktadır. Danışmanlık ve eğitim çalışmaları onu Amerika Birleşik Devletleri, Kore, Cezayir, Almanya, Avustralya, Hindistan, Kolombiya, Malezya, Kuveyt, Suudi Arabistan, Fas, İtalya, İspanya ve Réunion Adası başta olmak üzere birçok ülkeye taşımıştır.