

# Javier Guillen

## Il percorso professionale



Ho iniziato la mia carriera come pastry chef studiando alla Scuola alberghiera di Hotel, Management e Turismo a Madrid. Il mio primo impiego è stato al Casino di Madrid, per 8 mesi, dove ho avuto l'opportunità di conoscere e lavorare al fianco di Ferran Adrià. Successivamente ho ricoperto il ruolo di pastry chef all'Amparito Roca, un ristorante a Guadaluajara, cambiando tutti i dessert e realizzando le mie prime consulenze su diverse tipologie di dessert.

Mi spostò poi a Barcellona per andare a lavorare con Oriol Balaguer, con cui ho collaborato per 4 anni facendo dimostrazioni e fiere a Singapore, Città del Messico, San Francisco (USA) e Tokyo. Nel frattempo, muovendomi tra la Spagna e il Giappone mi sono occupato del riassortimento e il cambio della carta dei dessert di Oriol Balaguer Tokyo nel periodo natalizio e per San Valentino, e nel 2005, ho avuto la grande occasione di lavorare una stagione al El Bulli, il miglior ristorante del mondo dell'epoca, 3 stelle Michelin.

Da lì ho trascorso una stagione a NYC, rivoluzionando il menu dei dolci di due importanti ristoranti della Grande Mela: David Bouley (considerato uno dei migliori ristoranti della città) e WD50 (De Willy Dyfresne), il miglior ristorante moderno di New York.

Sempre a NYC, è arrivato il momento di confrontarmi con una nuova esperienza, lavorando nel Catering Tentation (Potel & Chobot), un realtà del settore del luxury food di altissimo livello.

Nel 2006-2007 ho lavorato per un anno da Pierre Hermé a Saint Sulpice, Parigi e questo sarà il mio ultimo lavoro prima di arrivare all'école Valrhona, a Tain l'Hermitage. Lì, formato insieme a Frederic Bau, sono diventato Pastry Chef responsabile della Spagna e dell'Italia, occupandomi di dimostrazioni e corsi in tutto il paese.

Nel 2013 apro il mio concept di consulenza nel mondo della pasticceria e da allora continuo ad occuparmi di formazione e training in tutto il mondo.