

# Biographie Vincent Catala

Vincent Catala est un chef Français originaire du Sud de la France. Fort de plus de 20 ans d'expérience en France et à l'étranger. Il est à la fois un chef cuisinier et un chef pâtissier. Il excelle avec équilibre dans ces deux univers. Pour en arriver à ce niveau d'excellence, Vincent a sillonné la France pour se former dans de grands établissements Français (de 1 à 3 étoiles Michelin) et il a ensuite parcouru le monde pour continuer à se former. Ses nombreux voyages (USA, Canada, Europe, Nord Amérique...) lui ont apportés d'autres connaissances et une grande ouverture d'esprit. Vincent n'est pas inconnu des médias en France et à l'étranger. Il a réalisé différentes émissions de télévision en France, au Maroc et au Canada. Il est apparu dans de nombreux journaux Français y compris le célèbre Thuriès Magazine.

Son amour pour la gastronomie lui vient de son arrière-grand-mère qu'il aimait regarder cuisinier. Elle lui a transmis son amour pour LE produit et lui a montré comment le sublimer en respectant la nature.

Vincent débute sa carrière en tant que cuisinier à l'âge de 16 ans. Il gravit rapidement les échelons grâce à sa force de travail et obtient de nombreux diplômes.

10 ans après il décida d'approfondir ses connaissances en pâtisserie. Il obtient son CAP pâtissier en 2007. Sa carrière en tant que chef pâtissier est lancée.

Attaché au pays de son enfance : le sud de la France avec sa cuisine Méditerranéenne, il ne manque jamais une occasion de la rappeler dans ses plats. Vincent tient à cœur d'utiliser les produits du terroir et de saison. Il aime apporter une touche fleurie à ses plats salés et sucrés. C'est en enseignant la cuisine des fleurs qu'il se fit remarquer par la chaine N°1 de télévision Française (TF1) pour réaliser une émission sur les chefs Français cuisinant les fleurs.

Durant plus de 8 ans, il participa au Festival International de la Gastronomie en France en y réalisant des démonstrations et des ateliers culinaires. C'est tout naturellement, qu'il a décidé de s'orienter vers l'enseignement pour transmettre sa passion et son talent au plus grand nombre. Ainsi, il devient chef enseignant en pâtisserie et en cuisine dans une Académie Française Internationale à Miami pendant 3 ans.

Vincent est un chef actif et il est Ambassadeur depuis plus de 5 ans pour Quosentis (une marque d'extraits naturels pour la gastronomie) ainsi que pour Technobake en créant des recettes utilisant un moule en bois écologique Panibois. Il est également chef ambassadeur du Championnat de France du dessert en Amérique du Nord (une compétition qui existe depuis 1974 et qui récompense les meilleurs chefs pâtissiers Français).

Vincent cultive le goût de l'excellence, comprenant que la perfection ne peut jamais être atteinte, mais qu'elle doit rester un objectif. **Sa devise: Carpe Diem!**

