

Communiqué de presse

« Mon travail de pâtissier s'oriente tel un parfumeur avec les épices, les fleurs et les plantes »

Le jeune chef pâtissier Thibaut Garnier créé à la demande dans son atelier parisien des créations aux notes végétales et épicées qui respectent les saisons

Après un apprentissage chez le chef pâtissier Vincent Guerlais, Président de Relais Desserts qui rassemble l'élite mondiale de la Haute Pâtisserie française, et plusieurs collaborations de renom notamment à La Grande Épicerie de Paris, le jeune chef pâtissier Thibaut Garnier a lancé fin novembre une nouvelle activité de création et livraison à la demande de pâtisseries haut de gamme. Sa signature ? S'inspirer du savoir-faire de la parfumerie et faire découvrir au fur et à mesure aux palets de ses clients un savant mélange de textures et d'infusions avec des produits qu'il sublime : les épices, les fleurs et les plantes !



Jusqu'à présent, le jeune chef pâtissier Thibaut Garnier se concentrait à répondre aux sollicitations d'entreprises de renom comme les maisons de coutures - à l'instar de Jitrois - qui seules avaient accès à ses créations originales et végétales. Depuis fin novembre, Thibaut Garnier conçoit et fabrique dans son atelier parisien situé dans le 15^{ème} des créations à la demande pour les particuliers parisiens en recherche d'originalité et sublimant les épices... A la carte : buches, tartes, couronnes, kouglofs... mais également flans, cakes, biscuits et même des pâtes à tartiner ! Chacune de ses créations est réalisée à la main, à partir de matières premières de qualité, farine d'épeautre biologique non hybridé, œufs de plein air biologiques français, sel de Guérande... Parmi ses créations : Le mode d'emploi pour savourer ses pâtisseries est simple : passer commande sur le site thibautgarnier.com quelques jours avant et attendre le livreur le jour J !

Contact presse : Thibaut Garnier – 06 99 49 23 12 – courriel : contact@thibautgarnier.com

©ThibautGarnier, Tous droits réservés

3 questions à Thibaut Garnier

Comment définiriez-vous votre signature pour vos pâtisseries ?

Mon travail de pâtissier s'oriente comme un parfumeur. J'aime travailler avec les fruits, les épices et les fleurs. Certains gâteaux sont sans farine de blé car son ajout n'est pas utile. Pour les autres, je n'utilise que de la farine d'épeautre biologique non hybridé, son gluten étant de bien meilleure qualité que celui des blés actuels. Le processus de création peut parfois prendre 6 mois ou 1 an avant que celui-ci ne soit matérialisé. Je sélectionne rigoureusement mes produits et j'attends toujours la pleine saison du fruit pour réaliser les tests et parfois il faudra attendre la saison suivante pour finaliser le gâteau. Pour moi, la pâtisserie s'articule autour du voyage des sens. L'importance d'un gâteau est une alchimie entre textures, structures et harmonies. Mon ambition et ma récompense : qu'il y ait une émotion !

Quel est votre parcours ?

Passionné par la pâtisserie depuis l'âge de 10 ans, j'ai été repéré par Christophe Felder à l'âge de 15 ans. Quelques mois après, Christophe Menard me donne la chance d'apprendre la pâtisserie à ses côtés. Puis le travail du chocolat, auprès de Jacques Bellanger. C'est avec Vincent Guerlais que je me perfectionne en pâtisserie. A la suite de cet apprentissage auprès de trois membres des [Relais desserts](#), je décroche un poste de second dans un hôtel de luxe nantais. Puis je décide de monter à Paris, et rejoins les équipes pâtisserie de la Grande Epicerie de Paris, jusqu'à gérer l'ensemble de la production.

Après une expérience dans la plus ancienne pâtisserie de Paris, Stohrer, je pars travailler chez Claire Damon (Des gâteaux et du pain), où j'apprends l'importance de choisir rigoureusement les produits. Par la suite, au côté de Guy Martin en R&D et Alain Passard à l'Arpège, une autre vision de la pâtisserie s'ouvre à moi. C'est au côté de Kyoko et Laurent Duchène, que je retourne au chocolat, en tant que responsable de la chocolaterie.

Pourquoi avoir choisi de créer des pâtisseries à la demande et pour les particuliers ?

Jusqu'à fin novembre, j'étais chef pâtissier privé pour des événements privés ou professionnels. Fort de toutes mes expériences passées, j'ai eu envie de partager mon univers auprès des particuliers, avec une fabrication de mes créations à la demande à travers mon site Internet thibautgarnier.com En quelques clics, les parisiens peuvent se faire livrer toutes mes créations et d'ores et déjà passer commande».

Plus d'informations <https://www.thibautgarnier.com/>