



# Nouveaux visages et nouvelles tendances de la boulangerie-pâtisserie : chapitre 3

Le mardi 7 décembre 2021 de 9h30 à 14h

**Chez Union INVIVO – 83 Avenue de la Grande Armée  
75016 PARIS**

Café d'accueil à partir de 9h30 - La conférence sera suivie d'un cocktail déjeunatoire



## **ALIXE BORNON** **LES BELLES ENVIES**

A l'âge de 13 ans, Alixe Bornon apprend qu'elle est diabétique. Son corps refuse de produire la précieuse insuline nécessaire à la gestion du sucre dans le sang. Entre colère et sentiment d'injustice, elle apprivoise sa maladie et prend un jour son destin en main. Son pari fou ? Créer une boutique de pâtisseries et de chocolats à index glycémique contrôlé. Epaulée par un jeune pâtissier Compagnon du Devoir et un médecin diabétologue, elle se jette à corps perdu dans l'aventure des pâtisseries «Les Belles Envies». A seulement 27 ans, entourée d'une petite équipe, elle ouvre deux boutiques à Paris. Elle est très vite repérée par de grandes marques mais aussi par l'Élysée. Cette jeune entrepreneuse au tempérament de feu a choisi de faire de sa fragilité un moteur. Son ambition donner du bonheur aux gens grâce à ses douceurs. Les malades mais aussi toutes les personnes soucieuses de leur alimentation et des méfaits de l'excès de sucre.



## **JÖEL DEFIVES** **MAISON BAPTISTE**

Ancien Chef Exécutif des Boulangeries du Chef étoilé Thierry Marx, Joël Defives a ouvert cet automne sa première boutique, la "Boulangerie Baptiste" dans le 17<sup>e</sup> arrondissement de Paris. Artisan aussi discret que talentueux, le parcours de Joël Defives a pourtant de quoi impressionner. Enfant orphelin, dyslexique et peu sûr de lui, il choisit le monde de la boulangerie pour travailler la nuit, en toute discrétion. Ce métier lui permet de faire ses preuves dès l'âge de quinze ans en tant qu'apprenti dans la boulangerie de M. Caudroit à la Gorgue (Nord) et de regagner progressivement un peu de confiance en lui. Après l'obtention d'un C.A.P. de Boulangerie en 1982 et de Pâtisserie en 1986, il rejoint ensuite la grande famille des compagnons du Tour de France. Il prépare le Concours de MOF qu'il obtient en 2004. Il enchaîne ensuite inlassablement les défis en participant à la Coupe du Monde de Boulangerie où il finira à la quatrième place, puis remporte la Coupe d'Europe. Un parcours et un destin hors du commun !



## **MURIEL AUBLET-CUVELIER** **LES SECRETS DE MURIEL**

D'abord formée à L'École Ducasse, Muriel Aublet-Cuvelier a continué d'apprendre auprès de chefs pâtisseries, de chocolatiers et de « Meilleurs Ouvriers de France » de Montréal à Paris, dans de célèbres pâtisseries et des palaces. En 2017, elle participe à la première édition de l'émission de M6 "Le meilleur pâtissier, Les Professionnels". Après une finale intense et de multiples collaborations TV avec les plus grands chefs, elle crée sa chaîne YouTube. Elle est suivie aujourd'hui par plus de 300 000 personnes sur les réseaux sociaux et collabore avec des restaurants comme le Grand Colbert à Paris.

## Nouveaux visages et nouvelles tendances de la boulangerie-pâtisserie : chapitre 3



### PHILIPPE LAPIDUS BOULANGERIES “MERCİ JÉRÔME !”

Philippe Lapidus est le co-fondateur avec Jérôme Benoît, de “Merci Jérôme !”, une enseigne de Boulangerie-Pâtisserie-Bistrot. Imaginée à l’origine comme un « bistro à emporter », avec fabrication maison de plats cuisinés, salades et sandwiches, l’enseigne a bifurqué en 2015 vers la boulangerie artisanale tout en gardant une activité snacking forte. Tous les produits proposés sont fabriqués de manière artisanale, à base de produits frais, sur le thème «french bouffe». Au sein de ses différentes boutiques, “Merci Jérôme !” propose une spécialité : les petits plats sur place ou à emporter. La carte change régulièrement au gré des produits de saison. “Merci Jérôme !” compte aujourd’hui 6 Boulangerie-Pâtisseries et 3 Bistrots, situés dans les quartiers d’affaires parisiens. Leur dernière réalisation ? Leur 6<sup>ème</sup> boulangerie s’impose sur le parvis du nouveau Tribunal Judiciaire de Paris dans le 17<sup>e</sup> arrondissement. En tout, 120 m<sup>2</sup> en vitrine + 50 m<sup>2</sup> en sous-sol pour le fournil, avec une boutique qui dispose de grandes baies vitrées, dans un quartier de la porte de Clichy en pleine mutation. On y trouve une large gamme de pains (fabriqués sur place) et de viennoiseries-pâtisseries. Toutes sont faites maison au sein du laboratoire de Nanterre de 600 m<sup>2</sup> (l’équipe compte 3 touriers).



### CLAIRE SAUVAGE PETIT CÔTÉ

Après un passage chez Jardiland, Chanel et Sushi Shop, Claire Sauvage devient la co-fondatrice en 2020 de “Petit Côté”, la première marque de pâtisseries à base de légumes. Créée en 2019, Petit Côté révolutionne le snacking sucré en créant de délicieux gâteaux 30 % moins sucrés et 30 % moins gras que ses équivalents traditionnels, grâce à un ingrédient : le légume ! Frais et de saison, le légume remplace le beurre dans les pâtisseries et garantit un moelleux à tomber par terre ! Petit Côté s’approvisionne en légumes français et les produits, fabriqués en France, suivent donc le cours des saisons avec des références différentes en été et en hiver. La Grande Epicerie de Paris en est déjà adepte, Paris Poke Bar ne peut plus s’en passer, Foodcheri est dans le légume-club depuis les débuts, et Franprix est sous le charme...



### STEPHANY FRESSARD LA COMPAGNIE DES DESSERTS

Fabricant de glaces et de pâtisseries, La Compagnie des Desserts est le regroupement de plusieurs glaciers, pâtisseries et boulangers, poursuivant une ambition forte commune : être le spécialiste du dessert pour les professionnels. De ses racines audoises à ses premiers pas à New-York, le glacier pâtissier sert aujourd’hui plus de 14 000 professionnels de la restauration en France et dans le monde. Créée en 1983 par Didier et Sylvie Barral qui rachète Le Glaçon des Corbières, Pole Sud s’est développé très fortement de 1985 à 2002. La fusion en 2008 de Pole Sud et de Gourmet Parisien donnera naissance à La Compagnie des Desserts et intègrera en 2011 Midi Pyrénées Pâtisserie, l’atelier de Philippe Urraca situé à Gimont dans le Gers. Meilleur Ouvrier de France pâtissier, de-vient alors chef pâtissier et directeur technique du groupe. Depuis, l’entreprise est devenue le groupement de plusieurs glaciers et pâtisseries dans le monde et est actuellement dirigée par Philippe Bonny et Emmanuel Aimond. La Compagnie des Desserts a lancé en 2018 un nouveau concept de ventes de glaces à emporter avec un statut de franchise, Louise.

---

#### Dernier rappel :

- Le CEBP sera partenaire à nouveau de la CIBM (Convention Internationale de la Boulangerie Moderne) qui se déroulera le **16 novembre prochain à Paris (Pavillon des Etangs)**.
- Inscription et renseignements sur [www.cibm.fr](http://www.cibm.fr)