



Meilleur Ouvrier de France
Pâtissier

DOSSIER DE PRESSE

LAURENT DUCHÊNE



Toujours se surpasser

« Un gâteau doit être une explosion de saveurs, d'émotion et de beauté ».

Goût, Esthétisme et subtilité des saveurs. Voilà les maîtres mots qui définissent le travail du chef Laurent Duchêne.

En alliant toujours rigueur, créativité, il aime renouveler les genres en matières de tartes, gâteaux, entremets. Innover tout en préservant l'équilibre des goûts et des textures et en respectant les bases de la pâtisserie.

Laurent Duchêne sélectionne toujours avec le plus grand soin ses produits Allant lui même à Rungis choisir les plus beaux fruits car la qualité et la fraîcheur sont fondamentales.

et son souhait est d'avoir une boutique chaleureuse et gourmande.

Perfectionniste à souhait, il aime communiquer sa passion, en partageant ses secrets son savoir faire avec son toute l'équipe de professionnels qui l'entourent et qui le soutiennent dans cette aventure.

Comme un grand passionné, il aime se différencier de la concurrence en créant de nouvelles collections, de nouvelles textures, de nouveaux mélanges improbables, mais toujours avec une touche personnelle.

Itinéraire d'un chef pâtissier devenu MOF

Laurent Duchêne passe un Brevet de Maîtrise en pâtisserie avant de commencer sa carrière en **1980** auprès de Chefs pâtisseries de renom tels Jean Millet et Lucien Pelletier. Il devient ensuite Chef pâtissier au restaurant étoilé *Le Toit de Passy*, puis s'expatrie à Oxford où il prend le poste de Chef Pâtissier au restaurant doublement étoilé le *Manoir aux Quat's Saisons* en **1989**.

Deux ans plus tard, il revient en France et intègre la grande maison *Mauduit* en tant que sous-chef pâtissier. Il décroche la même année la première place lors de la Negrita Cup et au concours d'Arpajon pour la catégorie Entremets et petits fours.

En **1993**, le titre de Meilleur Ouvrier de France couronne le talent et les années de travail de Laurent Duchêne. Fort de cette reconnaissance, Laurent Duchêne parcourt le globe pendant plusieurs années afin de promouvoir l'art de la pâtisserie française. En parallèle, il complète son besoin de partager sa passion en enseignant à l'école Le Cordon Bleu Paris et en animant des stages de formation à l'Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie à Yssingaux. Il publie également des articles dans plusieurs revues professionnelles et grand public, comme *Le Journal du Pâtissier* et *Pleine Vie*.

En **1999**, il entraîne l'équipe française qui sortira vainqueur de la Coupe du Monde de pâtisserie.

Consacré dans le milieu professionnel de la pâtisserie, Laurent Duchêne veut alors se mesurer à la clientèle et établit en **2001** sa propre pâtisserie dans le 13^{ème} arrondissement de Paris. Cette boutique lui permet de proposer dans un cadre chaleureux une vaste variété de produits mais aussi du pain de grande qualité. Le nom du Chef est alors mentionné dans plusieurs publications spécialisées en boulangerie. Il développe dans le même temps une gamme de chocolats destinés à être commercialisés dans plusieurs grands magasins japonais. Dès lors, Laurent Duchêne donne des démonstrations tous les ans au Japon pour y promouvoir ses produits.

En **2010**, Chef Duchêne ouvre avec son épouse Kyoko une seconde boutique : La pâtisserie de Kyoko rue de la Convention à Paris (15^e).

D'une décoration sobre mais emprunte d'une élégance gourmande, la boutique invite à la dégustation ; Tout comme pour son premier établissement, il y propose des classiques de la pâtisserie revisités par des associations de saveurs originales, variant au fil des saisons.

Quelques dates clés

1980 : Début de carrière à la pâtisserie **Laloue** avant d'être employé en **1983** à la pâtisserie **Millet** auprès du Président de la Confédération de la Pâtisserie.

1985 : Chef de partie à la Pâtisserie **Hellegouarch** à Paris.

1986 : Chef de partie à la Pâtisserie **Pelletier** auprès de l'un des meilleurs pâtissiers français, Lucien Pelletier. La même année, il obtient le 4^{ème} prix du concours **Charles Proust : coupe de Paris**.

1987 : 10^{ème} prix du concours **Charles Proust**.

1988 : Chef pâtissier au restaurant de **Toît de Passy** (1 étoile au Guide Michelin).

1989 : Départ pour la Grande Bretagne : Chef Pâtissier au Manoir des **Quat's Saisons** à Oxford (2 étoiles au Guide Michelin et 19,5 au Gault Millau).

1991 : Sous Chef Pâtissier au sein d'une grande maison : la **Pâtisserie Maudit**, 1^{er} prix **Négrita Cup** et 1^{er} prix des entremets et petits fours à Arpajon.

1993 : Obtention du titre de **Meilleur Ouvrier de France** à ses 30 ans.

1999 : Entraîneur de l'équipe française vainqueur de la **Coupe du Monde de la pâtisserie**.

2001 : Ouverture de la pâtisserie boulangerie **Laurent Duchêne**, 2 rue Wurtz Paris 13^{ème}.

2005 : Membre de l'association **Relais Dessert International**.

2010 : Ouverture d'une **pâtisserie chocolat macaron**, 238 rue de la convention Paris 15^{ème}.

2012 : 1^{er} prix du croissant de **Paris**.

Les Incontournables

Pain : Flûte Exquise : Fabriquée avec une farine sans additif et broyée sur meule de pierre (le broyage sur meule de pierre permet de conserver la plus grande partie du germe de blé riche en vitamines, protéines et fibres)

D'un goût prononcé et d'une mie foncée, elle rappelle un parfum de terroir et de levain.

Viennoiserie : Croissant

Pâtisserie : La Butte

Chocolats : Ganaches

Confiserie : Pâte à tartiner