

Kyoko débute sa carrière au Japon, auprès de chefs Japonais propriétaires de leur restaurant, et formés en France par des chefs étoilés.

Après s'être initiée à différents postes à la pâtisserie le Kadan (Japon).

Kyoko souhaite acquérir une expérience professionnelle en France, pour cela elle va effectuer plusieurs stages au sein de maisons renommées tel que : Pâtisserie Patrick Chevalot à Val d'Isère, Philippe Urraca à Gimont, Boulangerie Desgrange Paris 16 & Sucré et cacao Paris 20e.

**Puis en novembre 2001 elle rejoint Laurent Duchêne pour l'ouverture de la boutique du 2 rue Wurtz Paris 13e.**

C'est en mars 2010 que la boutique, 238 rue de la convention Paris 15ème ouvre ses portes sous le nom de La pâtisserie de Kyoko.

Une déclinaison tout aussi savoureuse, de notre boutique principale, alliance d'une pâtisserie équilibrée dans le respect des traditions.  
Emprunte d'une décoration élégante et épurée.

La persévérance et rigueur de Kyoko dans son travail du chocolat lui ont valu d'être **récompensée à plusieurs reprises par le guide des croqueurs du chocolat Dont un Award de l'excellence au salon du chocolat 2014.**

Au côté de son mari, Kyoko a su lui enseigner un peu de l'esthétique japonaise :  
La beauté dans le plus humble détail.

