

09
janvier

Julien Dugourd
Les secrets du Pâtissier



Julien Dugourd

Julien Dugourd est un chef pâtissier de renom, reconnu pour son talent et sa créativité dans l'univers de la haute pâtisserie. Originaire des Vosges, il a fait ses classes auprès de grands noms comme Marc Veyrat, Alain Ducasse ou Christophe Michalak au Plaza Athénée, développant un style raffiné, contemporain et coloré. Après avoir sublimé les desserts du restaurant étoilé La Chèvre d'Or à Èze pendant plusieurs années, il officie maintenant au Mandarin Oriental à Paris ainsi qu'à la Pâtisserie Julien Dugourd à Nice, où il allie esthétique et saveurs exceptionnelles.

Passionné et perfectionniste, il s'inspire de la nature et des produits de saison pour créer des desserts uniques. Avec son approche

innovante et sa maîtrise technique, Julien Dugourd s'impose comme une référence incontournable de la gastronomie française.

C'est à une soirée toute en douceur que Julien Dugourd vous invite, l'occasion pour lui de se livrer et vous livrer quelques secrets de pâtissier. Revenir sur l'importance de la transmission, pour celui qui est passé par plusieurs des plus prestigieuses cuisines étoilées. Là où on apprend l'alliance du savoir-faire traditionnel et de la technicité moderne, la recherche des ingrédients de qualité et la maîtrise du tour de main, où on célèbre l'excellence et la créativité.

Ce qui lui permettra de collaborer avec de prestigieuses maisons de luxe - en partenariat créatif avec Dior Parfums en 2021, il crée un dessert

inspiré du parfum Vanilla Diorama - d'être invité à plusieurs émissions dont Top Chef, avant enfin d'ouvrir sa propre boutique où trône Le Citron, son dessert signature, une pâtisserie certes en trompe l'œil mais qui lui ressemble, fruitée, peu sucrée, mais avant tout simple et légère.