Dambroise, le grand pâtissier qui monte…qui monte !

C’est dans une atmosphère baignée d’odeurs de viennoiseries chaudes que Jean-Marc Dambroise nous ouvre les portes de son laboratoire, véritable atelier d’artiste pour ce pâtissier d’exception qui exerce désormais son activité à Bessancourt.



Chef pâtissier dans de grandes maisons, vous avez fait le choix de vous lancer à votre compte. Racontez-nous votre parcours.

Très tôt j’ai été attiré par la pâtisserie que j’ai toujours considérée comme un art, avec le souci de l’esthétique et du détail. Titulaire d’un CAP Pâtissier-Chocolatier-Glacier et d’un Brevet Technique des Métiers j’ai fait mes armes dans des pâtisseries de Perpignan et Montpellier. Quelques années plus tard, j’ai décidé de rejoindre la capitale pour affiner mon expérience où j’ai notamment travaillé pour l’Eclair de Génie, une référence en pâtisserie. Récemment, j’ai décidé de me mettre à mon compte à Bessancourt pour pouvoir continuer à suivre mon

imagination et donner vie à de nouvelles créations gourmandes.

Comment expliquer l’engouement des consommateurs ces dernières années pour la pâtisserie ?

Les Français ont toujours été des becs sucrés, mais grâce aux émissions dédiées à la pâtisserie, on a vu apparaître de nouveaux profils de chefs pâtissiers, plus jeunes, dans l’air du temps et qui ont réussi à démocratiser la pâtisserie fine. C’est ce que j’essaie de faire tous les jours en revisitant de grands classiques, tout en pratiquant des prix abordables.

Mais les consommateurs sont aussi de plus en plus exigeants et ils ont raison de l’être ! Pour chacune de mes créations, je n’utilise que des produits frais, non transformés et de qualité.

Quelles sont les spécificités de vos pâtisseries ?

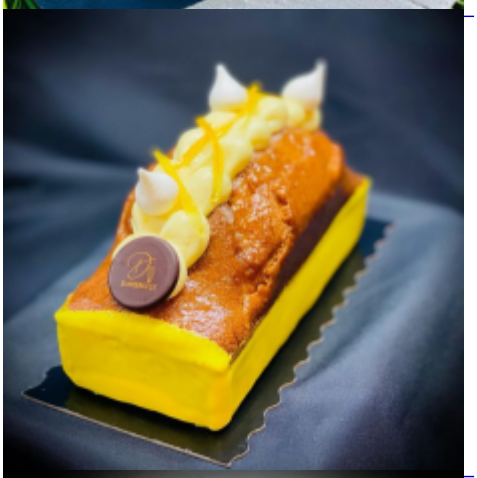
Chaque pâtissier a son propre style, mais ce qui me caractérise c’est, en tant qu’artisan, le souci du détail. Pour moi, la pâtisserie fine doit régaler autant les papilles que les yeux. J’aime travailler les meilleurs produits et les sublimer, de façon à ce que chaque bouchée soit un moment de plaisir. Quand on est gourmand, on ne se lasse jamais : ma carte change régulièrement et s’adapte aussi aux demandes de mes clients !

Où peut-on trouver vos pâtisseries ? Quelles sont les prochaines étapes pour Dambroise ?

Elles seront bientôt disponibles en Click and Collect sur la boutique en ligne dambroise.fr. En attendant, vous pouvez passer commande par téléphone au 06.86.75.03.72.

Mon souhait c’est de partager ma passion avec les Bessancourtois et leur faire découvrir mes créations en pâtisserie et viennoiserie. Par la suite j’espère pouvoir ouvrir bientôt une boutique physique dans la ville pour contenter encore plus de gourmands !







Liens utiles
Instagram Dambroise
Facebook Dambroise