Dambroise, pâtissier d’exception

Chef pâtissier dans de grandes maisons, Jean-Marc s’est lancé à son compte depuis maintenant 1 an et demi. Maître de la pâtisserie fine, il régale les Bessancourtois et au-delà, depuis son laboratoire au clos de Bessancourt.



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. 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.

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 ?

Pour l'instant, mes pâtisseries sont disponibles en Click and Collect sur la boutique en ligne dambroise.fr. 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 encore plus de gourmands !

