



Communiqué de presse, 26 Février 2024

LE CHEF PATISSIER DE LA MAISON HENNESSY
ELU « VIRTUOSE GASTRONOMIQUE » 2023
PAR L'INSTITUT DES METIERS D'EXCELLENCE DE LVMH



La Maison Hennessy 1^{ère} Maison du groupe LVMH dans la catégorie « Virtuose gastronomique 2023 ».

Depuis 2018, à Cognac, au sein du Château de Bagnolet, Cyril Baudin conçoit et prépare chaque jour les desserts, pains et attentions sucrées pour la Maison Hennessy. Il incarne la maîtrise technique ainsi que la créativité, déployant son talent dans la conception de desserts aussi remarquables que délicats. Son savoir-faire s'exprime à travers une réinterprétation audacieuse des traditions et des créations originales.

Cultivant les valeurs d'excellence et d'innovation chères à la Maison, Cyril Baudin propose ainsi des expériences sensorielles remarquables. Il collabore étroitement avec le Maître Assembleur, Renaud Fillioux de Gironde pour concevoir de véritables « pairings », associations de saveurs entre ses créations et les cognacs Hennessy.



Faire rayonner le savoir- faire de la Maison Hennessy

Le Chef Pâtissier met aussi à profit sa créativité pour accompagner les projets emblématiques de la Maison, comme l'édition limitée Hennessy Very Special par Stéphane Ashpool, pour laquelle il a réalisé un macaron mandarine-menthe.

Laurent Boillot, le Président de la Maison Hennessy, repère son talent au Château de Bagnolet et propose son profil à l'Institut des Métiers d'Excellence LVMH. La distinction de Cyril Baudin comme « Virtuose Culinaire 2023 » témoigne de son engagement envers l'innovation et la qualité.

A PROPOS DE L'INSTITUT DES METIERS D'EXCELLENCE DE LVMH

Le succès et la durabilité des Maisons du Groupe LVMH reposent sur des savoir-faire uniques transmis de génération en génération. Il est essentiel de les conserver et de poursuivre cette transmission, en renforçant l'attractivité des métiers auprès des jeunes générations, en leur permettant d'accéder plus facilement à des formations diplômantes et, pour une partie d'entre eux, en leur donnant accès aux équipes d'artisans de nos Maisons. Aussi, soucieux de développer, à côté des filières d'apprentissage classiques, une véritable filière d'excellence, LVMH a créé l'Institut des Métiers d'Excellence (IME), programme de formations en alternance, valorisant la filière des métiers de l'artisanat, de la création et de la vente. Ces formations sont diplômantes, par le biais de contrats d'alternance rémunérés au sein des Maisons du Groupe et l'IME est le seul programme de formation en France qui s'associe à des écoles de référence, afin de délivrer un diplôme reconnu par l'Etat et de favoriser l'accès des jeunes à l'emploi. Pour chaque formation, les étudiants bénéficient d'un cursus alliant enseignement technique et théorique à l'école, expérience au sein des ateliers des différentes Maisons du Groupe et rencontres avec des maîtres artisans et des créateurs du Groupe.

A PROPOS DE LA MAISON HENNESSY

Leader du cognac, la Maison Hennessy rayonne à travers le monde depuis plus de 250 ans grâce à son savoir-faire d'exception. Née de l'esprit visionnaire de son fondateur Richard Hennessy, la marque est présente dans plus de 160 pays. Ancrée au cœur de la Charente, la Maison Hennessy est également un acteur économique régional engagé. Le succès et la longévité de la Maison reposent sur la qualité de ses cognacs, issus d'un processus unique de transmission du savoir-faire entre les générations. Première Maison de spiritueux à être certifiée ISO 14001 en 1998, Hennessy compte sur sa capacité d'innovation et le soutien de ses partenaires pour préserver son terroir d'exception. Fleuron du Groupe LVMH, la Maison Hennessy est un acteur majeur du commerce international français. En exportant une grande part de sa production, elle participe au rayonnement de l'Hexagone dans le monde.

CONTACTS PRESSE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION