

[View this email in your browser](#)



**ANNE SOLENN CADOU,  
NOUVELLE CHEFFE PÂTISSIÈRE  
DU RESTAURANT CÈNA, À PARIS**



**Anne Solenn Cadou** rejoint les **jeunes** talents du restaurant **Cèna** dont **Matthieu Morvan** en salle, **Lucas Hubert** à la sommellerie et le chef **Hideki Nakamura**.

## Parcours d'une passionnée

Anne Solenn a grandi dans une famille animée par toute forme d'art dont l'illustration et l'architecture. Après avoir obtenu un Bac littéraire, elle a étudié la mode et a travaillé comme serveuse en parallèle. Cependant, à l'âge de 26 ans, elle a décidé de reprendre ses études et a eu un véritable coup de cœur pour la pâtisserie.

Elle a commencé par travailler durant un an en boulangerie, au Castel Blanc Joie, pour se familiariser avec les techniques de base. Elle a ensuite rejoint les équipes du Mûn, où elle a été commis et demi-chef de partie.



## Des créations innovantes

Grâce à son talent, sa passion et son énergie, Anne Solenn a rapidement acquis une solide expérience dans le domaine de la pâtisserie et a intégré l'équipe du restaurant Cèna.

Elle y propose des desserts qui résonnent avec les créations salées du chef Hideki Nakamura, délicats et savoureux.