



chambelland

meunier boulanger pâtissier
bio & naturellement sans gluten

Chambelland x Marine Zerbib x Wanda :
Le cookie ultime est arrivé !

Paris, lundi 24 mars 2025 – Chambelland référence incontournable de la néo boulangerie parisienne s'associe à la cheffe pâtissière Marine Zerbib et à Wanda, experte en curation et créatrice de collaborations food, pour proposer un cookie d'exception : croustillant à l'extérieur, fondant à l'intérieur, et élaboré avec des ingrédients d'une qualité irréprochable. Une recette exclusive à découvrir dès le 12 avril en boutique.

La genèse du projet : une rencontre autour du cookie parfait

À l'origine de cette collaboration, une passion commune pour **le cookie idéal**. C'est en échangeant avec **Géraldine Martens**, photographe et co-autrice du livre *Le Cookie de mes rêves*, que **Wanda**, experte en storytelling et créatrice d'expériences food, a découvert le travail de **Marine Zerbib**.

Passée par les plus grandes maisons, la cheffe pâtissière a toujours été en quête de la recette ultime : un cookie **croustillant mais pas friable, fondant mais pas cru, avec un équilibre parfait des saveurs et des textures**. Elle a mené des recherches approfondies pour atteindre ce graal et a également adapté sa recette au **sans gluten**, un univers où excelle **Chambelland**.

Wanda, hypersensible au gluten depuis 9 ans et grande admiratrice du travail de **Marine et de Chambelland**, a eu l'intuition que cette rencontre pouvait

donner naissance à une création exceptionnelle. C'est ainsi que la mise en relation entre **Marine Zerbib et Nathaniel Doboin**, co-fondateur de **Chambelland**, a permis d'imaginer cette collaboration.

Le premier fruit de cette alliance est un **cookie pécan chocolat au lait**, sublimant **le savoir-faire de Marine et l'excellence des farines bio et sans gluten du Moulin Chambelland**.

Un lancement gourmand le 9 avril

Pour célébrer cette collaboration, nous vous invitons à une dégustation exclusive le **mercredi 9 avril à 16h** au salon de thé **Chambelland**. L'occasion de goûter ce cookie en avant-première et de partager vos impressions avant son lancement officiel en boutique le **12 avril**, où il sera disponible jusqu'au **14 juillet**.



Photos de @GéraldineMartens



Marine Zerbib, cheffe pâtissière d'exception

Avant de devenir une référence dans l'univers de la pâtisserie, **Marine Zerbib** a exploré le monde à travers l'aide humanitaire et ses voyages, toujours accompagnée de son amour pour la pâtisserie. Formée à **l'École Nationale Supérieure de la Pâtisserie d'Alain Ducasse**, elle a affûté son savoir-faire auprès de chefs de renom comme **Christophe Felder, Camille Lesecq et Pierre Hermé**.

Après une expérience marquante chez **Frenchie**, où elle a dirigé la pâtisserie de **six restaurants**, elle s'est lancée dans le **conseil** et la création de recettes d'exception, en France et à l'international. Son approche allie **précision, créativité et passion pour les saveurs du monde**, qu'elle infuse subtilement dans ses créations.



Photo de @GéraldineMartens



Chambelland, l'excellence des farines, du pain au levain et des douceurs naturellement sans gluten

Fondée par **Thomas Teffri-Chambelland** et **Nathaniel Doboin**, Chambelland est bien plus qu'une boulangerie : c'est **une référence dans l'univers du sans gluten**, avec des pains et pâtisseries élaborés à partir de **farines de riz**

naturellement sans gluten, issues de leur propre structure : le moulin Chambelland. Leur approche artisanale et engagée en fait un acteur incontournable pour les amateurs de produits de qualité, qu'ils soient intolérants ou non.

En 2025, Chambelland à Paris c'est une boutique et son salon de thé à Paris Oberkampf (Paris 11^{ème}), une boutique à Batignolles (Paris 17^{ème}) et un comptoir au sein de Bien l'Epicerie (Paris 16^{ème}).

Wanda, passeuse de saveurs et créatrice d'expériences culinaires

Après **15 ans dans la promotion de films**, **Wanda** a fait de sa passion pour la gastronomie son métier. Hypersensible au gluten, elle explore sans relâche les meilleures adresses et produits, qu'elle partage avec enthousiasme sur son compte Instagram.

Son parcours l'a amenée à collaborer avec un **agent de chefs**, à développer des projets en tant que **DG associée de la newsletter Pomélo**, comme le **guide des 99 choses à goûter à Paris** ou **la Hotte Ultime** - un sourcing des meilleurs produits - et à développer les événements du club Pépites (ex MoiChef), dédié aux passionnés de bonnes choses.

Aujourd'hui, Wanda met son expertise en **événementiel, storytelling et collaborations culinaires** au service de marques et d'artisans, en imaginant des expériences gourmandes qui créent du lien et de l'impact.

À travers un podcast à venir et des ateliers, elle met en lumière les acteurs de la food, leur permettant de rayonner et d'inspirer à passer à l'action et à la créativité.

Cette rencontre entre **le savoir-faire unique de Chambelland, la quête d'excellence de Marine Zerbib et la curation de Wanda** donne naissance à un cookie qui promet de ravir tous les gourmands.

