

## LE CHEF YANNICK ALLÉNO ANNONCE L'ARRIVÉE DU CHEF PÂTISSIER THOMAS MOULIN AU PAVILLON LEDOYEN

Après un parcours dans les plus beaux établissements étoilés, aussi bien en France qu'à l'étranger, Thomas Moulin rejoint les équipes du Pavillon Ledoyen aux côtés du Chef Yannick Alléno en tant que Chef Pâtissier. Il y déploie une vision proche des producteurs et à l'écoute du produit, pour une pâtisserie consciente et d'une grande finesse.

Originaire de Toulouse, Thomas Moulin découvre son intérêt pour la pâtisserie dès son plus jeune âge : « *Ma mère faisait beaucoup de gâteaux à la maison pour le goûter, chaque mercredi nous prenions le temps de préparer ensemble des créations de toutes sortes* », confie-t-il. C'est donc naturellement qu'il s'oriente vers l'univers de la pâtisserie et débute sa carrière après un apprentissage en Occitanie.

Une fois son diplôme obtenu, Thomas Moulin devient demi-chef de partie en 2012 aux côtés du Chef Pierre Gagnaire à Londres, dans les cuisines du restaurant gastronomique « *Sketch* », alors doublement étoilé au Guide Michelin. Animé par la volonté de continuer à se former auprès des plus grands, il intègre en 2013 le restaurant gastronomique étoilé « *L'Oustau de Baumanière* » situé dans les Baux-de-Provence. Fin 2014, c'est en tant que sous-chef que Thomas Moulin rejoint le Chef Sébastien Vauxion, au « *K2 Palace à Courchevel* ».

Il continue ensuite de perfectionner son art à l'« *Hôtel du Castellet* », sous la houlette du Chef Christophe Bacquié. Un établissement trois étoiles au Guide Michelin qui reflète l'excellence de l'art de vivre méditerranéen, tout en mêlant gastronomie et durabilité. Une approche qui lui tient particulièrement à cœur.

A désormais 31 ans, le jeune toulousain rejoint le Pavillon Ledoyen en tant que Chef Pâtissier. Pour Thomas Moulin « *C'est un honneur de rejoindre les équipes du Chef Yannick Alléno. J'ai toujours été très admiratif de son travail et de son approche visionnaire. C'est une réelle opportunité qui se concrétise, et je suis fier de pouvoir mettre mon expertise au service de Pavillon Ledoyen* ». Ensemble, ils partagent une vision commune : celle de l'excellence et de l'audace au service du goût. Passionné par les agrumes, Thomas Moulin inscrit sa pâtisserie dans le respect absolu du produit et dans une démarche engagée pour l'environnement.

Le Chef Yannick Alléno déclare quant à lui : « *Je suis ravi d'accueillir Thomas Moulin au sein de nos équipes. Je suis toujours très attentif à la pâtisserie, cette*

*note qui conclut un repas. Thomas est un Chef Pâtissier hautement créatif qui s'inscrit parfaitement dans la lignée des grands talents avec lesquels j'ai eu le plaisir de collaborer. »*

### **À propos du Groupe Yannick Alléno**

En 2008, Yannick Alléno fonde le Groupe Yannick Alléno afin de fédérer autour de sa vision une équipe de talents, cheffes et chefs, femmes et hommes de salles. Le Groupe s'engage dans plusieurs missions : gérer des concepts et des produits signés en France et à l'international dans le domaine de la gastronomie haut de gamme ; promouvoir l'image de marque du Chef, assurer la commercialisation de ses créations et le management de la gastronomie de luxe. Conçu comme une expérience "exclusive et unique", l'art de vivre signé Yannick Alléno se décline à travers des concepts de restaurants, des ouvrages référents et des innovations. Engagé, le Groupe Yannick Alléno porte haut et loin les valeurs d'une cuisine créative française qui respecte autant la planète que les personnes.