



Communiqué de presse, mai 2023

Le restaurant Sphère accueille son nouveau prodige de la pâtisserie au parcours riche et épanoui : Jordan Papineau



Passionné, curieux, créatif et assidu, voilà comment est qualifié, le nouveau chef pâtissier qui vient de rejoindre l'équipe du restaurant « Sphère », ce restaurant chic et spacieux, confortablement installé au cœur du 8^{ème} arrondissement de la capitale, à la carte raffinée délicate et créative signée et imaginée par le chef Tetsuya Yoshida.

C'est dans une atmosphère feutrée et épurée au cœur de la rue de la Boétie que le chef pâtissier Jordan Papineau pose ses valises et met en pratique son expérience et son savoir-faire pour régaler les papilles des becs sucrés qui ne vont plus savoir où donner de la tête.

Zoom sur la carrière aussi brillante que gourmande de ce virtuose de la pâtisserie au parcours prospère et parsemé de coups d'éclats.

Son parcours débute en 2011 par une formation à l'issue de laquelle il obtient la mention complémentaire Pâtissier-Chocolatier-Confiseur-Glacier au centre de formation des apprentis de Châteauroux, sa ville natale.

En 2012, il rejoint la capitale avec des rêves et des idées plein la tête. Il intègre directement le restaurant Le Baudelaire dans le cadre d'une première année de BTM. Grâce à sa force de travail et les précieux conseils du chef Yann Couvreur, Jordan prend du galon.

Il retourne à Châteauroux, la ville qui l'a vu grandir pour travailler comme ouvrier pâtissier dans une boulangerie pâtisserie jusqu'en 2014 où il revient à Paris et décroche un CDI à la pâtisserie Gérard Mulot. En 2018, il officie en tant que demi-chef de partie à l'établissement Thoumieux anciennement 2** au guide Michelin puis en tant que chef de partie au restaurant l'Ambroisie 3** Michelin de 2018 à 2020 et enfin chef pâtissier au restaurant l'Arcane 1 Michelin depuis mars 2020

Aujourd'hui, Jordan Papineau ajoute une corde à son arc et intègre le restaurant « Sphère » aux côtés du chef Tetsuya Yoshida qui marquera un tournant dans sa carrière.