

Joannic Taton, chef pâtissier à l'Institut Lyfe, décroche le titre de Meilleur Ouvrier de France

Une consécration artisanale préparée avec un regard inédit : celui de l'intelligence artificielle générative.

Joannic Taton, chef pâtissier à l'Institut Lyfe, a remporté le concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France » en pâtisserie-confiserie. Cette distinction salue son exigence, sa créativité, sa maîtrise technique et sa persévérance. Pour préparer la dimension artistique de son projet, il a également choisi de collaborer avec Morgane Soulier, experte en intelligence artificielle générative.

« Le temps transmis » : une histoire racontée en pâtisserie

Déjà finaliste du concours en 2015 et en 2023, Joannic Taton a abordé cette nouvelle édition avec un parti pris artistique fort : « Le temps transmis ». Ses créations interrogeaient la mémoire des gestes, le savoir-faire hérité et sa transmission aux générations futures. Sa présentation réunissait notamment des pièces magistrales en chocolat et en sucre, un croquembouche, ainsi que des créations de pâtisserie et de confiserie.

L'IA comme outil de recherche, pas comme substitut au chef

Pendant plusieurs mois, le chef et Morgane Soulier ont mobilisé des outils d'intelligence artificielle générative pour explorer des directions esthétiques, visualiser plusieurs formes et compositions, imaginer l'organisation du buffet, et contribuer à la structuration du carnet de présentation et de l'oral du candidat.

Cette exploration n'a jamais effacé les contraintes du réel. Une forme imaginée par l'IA devait ensuite être évaluée à l'aune de la résistance du chocolat, de la fragilité du sucre, des techniques pâtissières, du règlement et du temps de réalisation. Le chef a conservé la maîtrise intégrale des choix techniques, du goût et de l'exécution des pièces.

Une rencontre entre deux formes d'expertise

Cette collaboration montre comment l'intelligence artificielle peut enrichir une démarche créative exigeante, tout en laissant au professionnel la responsabilité du jugement et du geste. Les outils numériques ont accéléré l'exploration visuelle ; seule l'expérience de Joannic Taton a permis de transformer certaines pistes en créations réelles, stables et dégustables.

Un titre qui célèbre la transmission

Pour l'Institut Lyfe, cette distinction vient saluer un chef engagé dans la formation des nouvelles générations et dans la transmission des fondamentaux de la pâtisserie. Sa réussite démontre que

l'ouverture à de nouvelles méthodes de travail peut coexister avec la fidélité au métier et la recherche de l'excellence artisanale.

À propos de l'Institut Lyfe

L'Institut Lyfe, anciennement Institut Paul Bocuse, est un établissement de formation supérieure dédié aux arts culinaires, à la pâtisserie, à l'hôtellerie et à la restauration. Site : www.institutlyfe.com

Contact pour échanges sur l'accompagnement IA : Morgane Soulier — experte en IA générative.

Document de travail pour validation éditoriale et institutionnelle avant diffusion.