



## LÉANDRE VIVIER

est nommé Chef pâtissier  
du Baudelaire au Burgundy Paris.

*Originaire du Mans, Léandre a fait l'école de l'excellence dès les prémices de sa formation.*

### UNE SUCCESSION DE MAISONS D'EXCEPTION :

Meilleur Apprenti de France en 2013, vainqueur de l'émission télévisée « Qui sera le prochain grand pâtissier » sur France 2 (alors qu'il est le plus jeune candidat), il est depuis 3 ans le Chef pâtissier adjoint au Four Seasons Georges V après avoir été sous-chef au Peninsula à seulement 23 ans, sans oublier le RITZ, le Meurice après son apprentissage chez Dalloyau, Le Laurent à Paris et Apicius au Mans.

Léandre Vivier est un jeune homme curieux, ouvert sur le monde il dessine, il est passionné de films et réalise des courts métrages. Ce jeune Chef pâtissier est un amoureux des voyages, véritable globe-trotteur il parcourt le monde à chaque fois qu'il le peut.

De ses voyages il en retient des rencontres, des cultures et aussi des produits qu'il découvre dans leur environnement naturel et qu'il retranscrit ensuite dans ses créations pâtissières. Il sera notamment impressionné par les plantations de café en Indonésie, la culture de la vanille à l'île de la Réunion, ou bien encore par les cultures de mangues et d'ananas au Brésil...sans oublier les épices et les clous de girofles qu'il découvre en Inde.

---

*Léandre Vivier arrive au Burgundy le 11 avril et collaborera avec Anthony Denon le Chef exécutif du Baudelaire restaurant de l'hôtel.*

Ensemble ils élaboreront une nouvelle carte de desserts pour le restaurant et le bar Le Charles, sans oublier la carte de l'afternoon-tea parenthèse sucrée incontournable du Burgundy

« Je suis impatient de commencer ce nouveau challenge et très heureux de collaborer avec le Chef Anthony Denon avec lequel je partage des valeurs communes. Je suis très » honoré de rejoindre les équipes de cette belle maison qu'est le Burgundy

Léandre Vivier

« Je suis très heureux d'accueillir Léandre au sein du Burgundy. J'aime sa personnalité, son énergie et son sens créatif. Nous avons beaucoup de points » en commun et je sais qu'ensemble nous allons élaborer de belles créations.

Anthony Denon, Chef exécutif du Baudelaire au Burgundy

