

# Guillaume Vincheneux, un Chef Pâtissier amoureux de la nature qui apporte son talent au Pullman Paris Montparnasse

## Guillaume Vincheneux : un parcours exemplaire

Originaire des hauts de France, Guillaume Vincheneux a un parcours impressionnant dans le monde de la pâtisserie, collaborant avec certains des plus grands noms du métier et forgeant sa réputation de créateur passionné et innovant.

Après ses études, Guillaume s'installe à Paris en 2001 pour explorer le monde de la Pâtisserie de Luxe. Son talent lui permet de décrocher un poste auprès de Philippe Conticini à la fameuse pâtisserie Peltier, avant de rejoindre Sébastien Gaudard au Bon Marché. Ces expériences enrichissantes lui ouvrent alors les portes d'une opportunité inoubliable : travailler aux côtés du légendaire François Payard aux États-Unis, à New York, pendant deux ans.

De retour en France, Guillaume Vincheneux travaille dans des établissements réputés tels que le Castille (1\*), la table des Frères Ibarboure au Pays Basque (1\*), et le Shangri-la Paris (2\* et 1\*). C'est à cette occasion qu'il a l'occasion de collaborer avec d'autres grands pâtissiers, tels que François Perret (Ritz), Michael Bartocetti (George V), Mathieu Carlin (Crillon). En 2018, il rejoint Sophie De Bernardi au Grand Hôtel Intercontinental de Paris et au Café de la Paix.

En 2021, Guillaume Vincheneux est nommé formateur à l'école Ducasse, témoignant ainsi de son désir de partager ses connaissances et son savoir-faire avec les générations futures de pâtissiers. Cependant, la passion pour la création et le travail en cuisine et en équipe l'ont poussé à reprendre les rênes de la partie sucrée au sein du Pullman Paris Montparnasse, un hôtel emblématique du groupe Accor, composé de 957 chambres et trois restaurants.

## La pâtisserie au sein du Pullman Paris Montparnasse

Être Chef Exécutif Pâtissier du Pullman Paris Montparnasse c'est avoir la responsabilité de la pâtisserie des 3 restaurants que sont le Skybar, Fi'lia et Umami Burger, dans le respect des marques et leurs identités, le room-service évidemment, mais aussi l'offre sucrée du « banquet » principalement BtoB, très vaste au sein de cet hôtel de 32 étages.

Le Chef Pâtissier apporte avec lui une philosophie de la pâtisserie centrée sur la nature, en privilégiant les ingrédients locaux et de saison. « *Plantes, graines, fleurs, aromates, bref tout ce que l'on trouve à côté de nous doit servir et surtout penser circuit court* », déclare le Chef, mettant en avant sa volonté de promouvoir une approche écoresponsable et respectueuse de l'environnement.

Accessibles jusqu'alors aux clients hébergés dans l'hôtel et à ceux des restaurants, la pâtisserie d'inspiration végétale de Guillaume s'ouvre désormais aux clients de passage, du bec sucré parisien, au voyageur curieux ou à l'homme d'affaires plus pressé, tous pourront découvrir ses créations au sein du « Grab& Go », implanté dans le lobby de l'hôtel.

Son inspiration, Guillaume la puise lors de ses balades en forêt, voyages et autres contemplations au cours desquelles il goûte, respire et ressens tout ce que la nature pourrait à avoir à offrir. Un poirier myrtille et myrthe, un flan marbré ylang-ylang et violette, ou encore une tarte aux 13 agrumes, son offre est bien évidemment saisonnière, mais elle varie également d'une semaine à l'autre, selon les arrivées

des produits sourcés principalement localement et des envies du Chef et de son équipe chère à son cœur.

Pour les férus de chocolat, optez pour le cake marbré totalement addictif et pour les « cookies lover », il impératif d'accourir goûter celui du Chef Guillaume Vincheneux !

*« On fait un métier de générosité, mais il ne faut surtout pas se prendre au sérieux, on ne mélange que du sucre et des œufs »*, ajoute Guillaume Vincheneux avec humour et humilité, soulignant sa passion pour la pâtisserie et son désir de surprendre les convives avec des créations savoureuses et esthétiquement époustouflantes.

### **À propos du Pullman Paris Montparnasse**

Plus qu'un hôtel de 957 chambres, Pullman Paris Montparnasse est une destination à part entière, connectée à son quartier, aux parisiens comme aux voyageurs du monde. D'une hauteur de 115 mètres, l'hôtel incarne l'expression d'un lieu de vie multiple, en phase avec le nouveau monde, générateur d'un art de vivre haut de gamme et unique en son genre. Un lieu dans lequel se vivent des expériences inédites par le biais de concepts de restauration venus de l'étranger (Umami Burger, Fi'lia Paris et Skybar Paris). Mais aussi un lieu imaginé pour dynamiser les corps et inspirer les esprits avec une approche audacieuse de la remise en forme (Power Fitness). Enfin, l'hôtel flagship de la marque Pullman fait vivre l'événementiel autrement avec un immense event center modulable dans lequel tout est imaginable.