

NINA
MÉTAYER

CHEFFE PÂTISSIÈRE

DOSSIER DE PRESSE



La pâtisserie... une vocation

Originaire de la Rochelle, Nina Métayer débute ses études de boulangerie en France avant de partir à la découverte de nouvelles saveurs en Australie et au Mexique.

À son retour dans l'hexagone et désireuse de se perfectionner dans les arts sucrés, elle débute une **formation en pâtisserie alternant entre l'école Ferrandi et l'hôtel Le Meurice**. Elle passe ainsi de commis à **demi-chef de partie au sein de la brigade de la cheffe pâtissière Camille Leseq**.

Un parcours exemplaire...

Elle met ensuite son talent au service de l'hôtel le Raphaël ou Amandine Chaignot, Cheffe de cuisine, la nomme rapidement Cheffe pâtissière. Un poste qui lui permet de prendre la mesure des extraordinaires possibilités que lui offrent son métier : petits déjeuners, carte des desserts du restaurant gastronomique, élaboration de gâteaux d'anniversaires, buffets sucrés, tea-time, le champ des possibles est large.

Une expérience enrichissante qui la conduit chez Jean-François Piège qu'elle accompagne pour l'ouverture de son établissement gastronomique « **Le Grand Restaurant** » qui obtient 6 mois après son ouverture ses 2 étoiles au Guide Michelin.



© Géraldine Martens



Du café Pouchkine à Londres...



@naoto_ishimaru

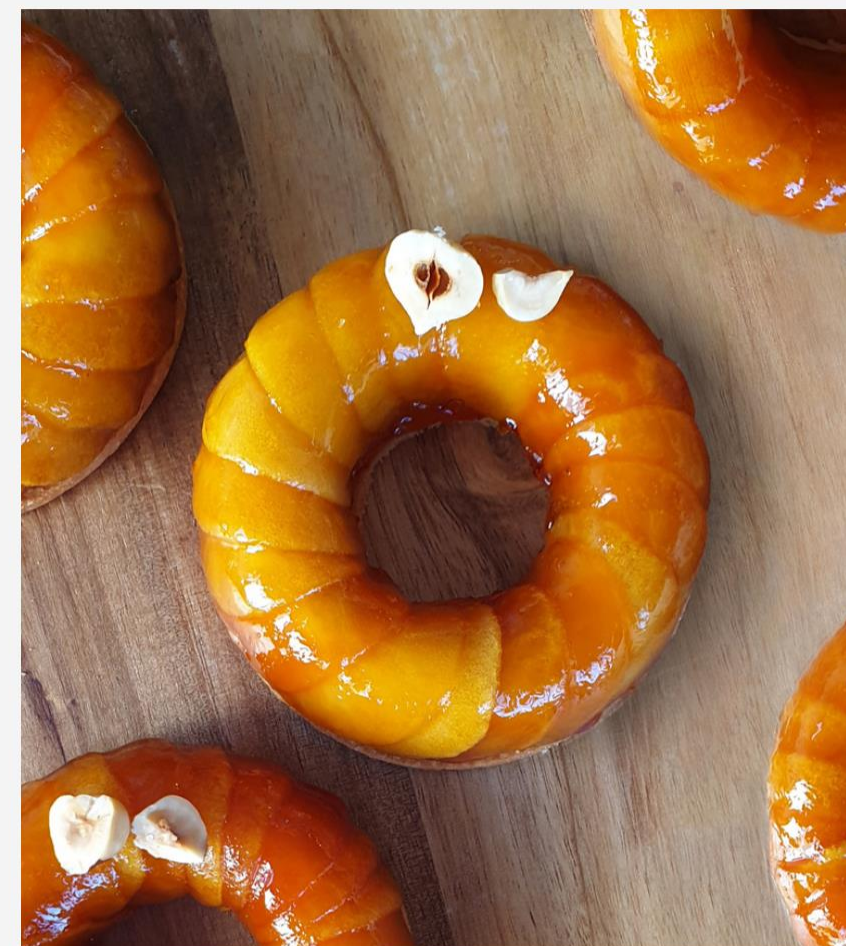


Avide de challenges, elle se lance un nouveau défi et devient, en 2018, **Cheffe créations sucrées international du café Pouchkine**. Elle renoue ainsi avec le voyage et crée quelques temps plus tard des **boutiques de pâtisserie à Londres**.

Une cheffe indépendante

Désormais cheffe consultante dans divers pays, jury de différents concours, elle prône une pâtisserie basée sur le sourcing des produits, l'équilibre des goûts, le jeu des textures et l'esthétique des créations.

Indépendante, Nina Métayer et ses équipes défendent ainsi ses valeurs artisanales, humaines, de partage.



Délicatissérie

Concernée par l'impact des enjeux environnementaux, sociaux et économiques sur son métier, la cheffe imagine, en janvier 2021, sa **première boutique parisienne 100% digitalisée**, en accord avec son époque et en cohérence avec ses valeurs. Une petite révolution dans le monde de la pâtisserie avec une **production à la demande** qui lui permet d'**affirmer son engagement** en faveur d'une démarche globale de développement durable. Une clé qui lui permet également de **préserver un processus de fabrication artisanal**.

En effet, elle vient **bousculer certaines habitudes s'appuyant sur le triptyque** : precommande sur internet, fabrication artisanale dans son laboratoire parisien et livraison a domicile ou en point de collecte .

Depuis le 1er septembre 2021, Délicatissérie s'est installé au 8ème étage du **Printemps du Goût**. Nina Métayer y signe sa **première boutique physique**, où il est possible de déguster ses pâtisseries **sur place**, ou à **emporter**.



PRATIQUES
PERFORMANCES



DÉLICATISSÉRIE
PAR NINA MÉTAYER

8 me étage
Printemps du Goût
59 Rue de Caumartin, 75009 Paris

CONTACT PRESSE

Camille Gonnet
Camille.gonnet@citrongrenade.com
06 60 67 78 16