

Proposition de portrait

Karim Bourgi : De Paris à Dubaï, un chef pâtissier

au sommet de son art

Avec plus de 25 ans de carrière, Karim Bourgi s'impose comme l'une des figures incontournables de la pâtisserie contemporaine. Formé à la pâtisserie à **l'institut Le Cordon Bleu Paris**, où il anime régulièrement des masterclass, il a perfectionné son art au sein d'établissements prestigieux en France et à l'international. Aujourd'hui, ce sont plus de 800 000 abonnés qui suivent ses créations originales sur Instagram.

L'histoire commence dans la cuisine

familiale. Inspiré par les gestes précis et passionnés de sa mère qui avait à cœur de préparer des desserts lors d'occasions spéciales,

Karim développe une curiosité pour cet univers sucré dès le plus jeune âge. *"Le mélange des ingrédients, la transformation des textures, le résultat final : il y avait une forme de magie qui me captivait,"* raconte-t-il.

Cette passion le pousse à franchir les portes de l'institut Le Cordon Bleu Paris, où il obtient un Diplôme en Pâtisserie, acquérant ainsi les bases de la pâtisserie classique et la rigueur qui caractérise les plus grands. *"L'enseignement que j'ai reçu a été un tremplin décisif. C'est là que j'ai compris l'importance de la précision et de l'innovation."*

L'international : fer de lance d'une carrière aux mille saveurs

Pendant des années, Karim Bourgi parcourt le monde, s'imprégnant des cultures et des techniques locales pour enrichir son savoir-faire. *"Chaque pays m'a apporté une nouvelle perspective. La France m'a appris la perfection et le raffinement, Dubaï m'a donné le goût de l'élégance et du classicisme."* Ce mélange d'influences internationales a forgé sa vision de la pâtisserie : une symbiose entre tradition et modernité, où l'émotion et l'expérience sensorielle priment.

Ses voyages ont aussi influencé sa philosophie : *"La pâtisserie évolue vers plus de légèreté, axée sur la qualité des produits. Je crois fermement que l'avenir se trouve dans l'utilisation de produits locaux et bio, tout en continuant d'innover sur les textures et les saveurs."*

Créer des émotions à travers le goût

Pour Karim, chaque dessert raconte une histoire. Sa création signature, la "Tentation", incarne à merveille sa quête de raffinement et de saveurs intenses. *"Ma plus grande fierté, c'est de voir des personnes savourer mes desserts et ressentir les émotions que j'ai voulu transmettre."* La **pâtisserie narrative** voit ainsi le jour : une recherche d'émotions partagées, au cœur de l'approche du pâtissier.

Un chef 2.0 : la pâtisserie à l'ère des réseaux sociaux

Aujourd'hui, Karim Bourgi s'impose comme une figure influente sur les [réseaux sociaux](#), où il partage son quotidien, ses recettes et les coulisses de ses créations. *"Au départ, je publiais mes réalisations pour documenter mon travail. Mais au fur et à mesure, j'ai vu que mes créations suscitaient un réel intérêt."* Avec une communauté grandissante, il utilise les plateformes comme un levier pour connecter amateurs et professionnels autour de sa passion. *"Les réseaux sociaux m'ont permis de collaborer avec des chefs du monde entier et de développer de nouveaux projets."*

Transmettre pour inspirer

Au-delà de ses créations, Karim s'est donné pour mission de transmettre son savoir. Il travaille d'ailleurs sur un projet de formation en ligne pour rendre accessible ses techniques à la nouvelle génération de pâtissiers. Son prochain défi ? Publier un livre qui alliera recettes, astuces techniques et sa vision philosophique de la pâtisserie. *"La transmission est essentielle pour moi. C'est ma façon de laisser une trace, de partager ma passion pour ce métier et de guider ceux qui souhaitent faire de la pâtisserie un art à part entière."*