

MÉTIER  
RENCONTRE

CHEF PÂTISSIER EXÉCUTIF

# TÉOPHANE FAUCHER

*la magie du dessert*

Même avec une malléole cassée, Téophane Faucher garde sa passion intacte et la partage avec plaisir entre goût du challenge et attachement pour les produits locaux. Rencontre avec un jeune chef pâtissier plein de talents pour sublimer la fin de repas...

## Quel a été ton parcours ?

Après le lycée hôtelier de Marseille et ma mention complémentaire cuisinier en dessert, j'ai travaillé dans divers établissements dans le sud, à Monaco, en Suisse, en Corrèze... Ensuite, j'ai eu un projet d'ouvrir ma propre entreprise : un bar à desserts tourné autour des énergies, des plantes... Mais comme je n'ai pas trouvé l'endroit où m'implanter, j'ai postulé à l'Annapurna pour la saison 2022-2023 en tant que sous-chef. Jean-Rémi Caillon, chef exécutif de La Maison Pinturault, m'a appelé, on s'est très bien entendu...

## Et finalement, ce qui ne devait être qu'une saison s'est transformé !

À la fin de cette saison, il m'a proposé la place du chef qui partait. J'ai dit oui sans vraiment réfléchir, c'est mon cœur qui a parlé ! Comme je voulais découvrir Courchevel l'été, faire mes cueillettes, je suis venu l'été dernier aux Peupliers, où j'ai géré finalement la cuisine toute la saison, une belle expérience. On m'a proposé ensuite de devenir chef pâtissier exécutif de tous les établissements de La Maison Pinturault.

## Qu'est-ce qui te plaît le plus dans ton métier ?

Le dessert à l'assiette, car on peut travailler beaucoup de produits simples et nobles, les mettre en valeur avec élégance. J'affectionne aussi les desserts de nos mamans. Voir ma mère faire son fondant au chocolat, c'est-ce qui m'a fait aimer la pâtisserie : si on fait quelque chose avec amour, il aura un parfum différent...

## Un dessert préféré ?

Le mille-feuille et le Paris-Brest. À l'assiette, j'ai un petit penchant pour celui que je fais autour du miel : « Le miel laitier », avec le miel d'Yves Rumiano associé au lait cru de Bernard Chardon, avec du pollen frais riche en arômes.



@ Paul Bréchu



## Profil

**Prénom :** Téophane  
**Nom :** Faucher  
**Âge :** 27 ans  
**Origine :** Les Pennes-Mirabeau (13)  
**Métier :** Chef pâtissier exécutif  
**Où :** La Maison Pinturault

## Comment sélectionnes-tu les produits ?

Jean-Rémi Caillon a mis en place un réseau de petits producteurs que je rencontre petit à petit. On va aussi cueillir nos plantes : berce, armoise, achillée, pimprenelle, oxalis, sureau... On les utilise fraîches l'été et on les surgèle pour l'hiver, pour garder un maximum de saveurs. (C.L.)



@ UnDuo



After graduating from the catering school in desserts, Téophane Faucher, 27 years old, worked in various establishments in the south of France, in Monaco, Switzerland and Corrèze... Jean-Rémi Caillon, Executive Chef of La Maison Pinturault, then offered him the job of Executive Pastry Chef for all establishments of La Maison Pinturault.