Pour le moment il n'y a pas encore la bonne odeur d'un sablé pur beurre ou du chocolat aux abords du numéro 64 de la rue Parmentier, et pour cause, Raphaël Rémond est dans la dernière ligne droite avant d'acquérir tout le matériel nécessaire (table réfrigérée, four, surgélateur...) pour ouvrir son laboratoire de pâtisserie. Mais son activité est belle et bien lancée !

Après un parcours dans le monde du sport - études de management du sport et surtout rugbyman professionnel au Lille Métropole Rugby jusqu'en 2014 - puis un voyage autour du monde pendant 3 ans, Raphaël Rémond revient dans le Nord et s'oriente tout naturellement vers la pâtisserie. Il paraît que les rugbymen ont une appétance pour les métiers de bouche. C'est donc en 2017 qu'il apprend son métier aux côtés d'un artisan-pâtissier tout en ayant l'idée de créer sa propre entreprise après sa formation.

Diplôme en poche, Raphaël monte son affaire. Et les débuts sont, comme ses pâtisseries, artisanaux. Concevoir des gâteaux chez soi demande beaucoup d'organisation et quelques concessions de la famille. C'est naturellement qu'il a souhaité avoir son propre laboratoire pour confectionner ses gourmandises. D'ici quelques jours il pourra jouir d'un laboratoire tout neuf et accueillir celles et ceux en quête de douceurs gustatives. L'objectif de ce laboratoire est aussi, à terme, de proposer des cours de pâtisserie.

Côté pâtisserie, l'ex-rugbyman a à coeur de proposer à ses clients des produits de qualité. Que ce soient tartes, entremets ou mignardises, Raphaël prend soin de sélectionner des produits de saison, frais et non traités - directement du marché de Mons en Baroeul - et des farines, des crèmes issues de l'agriculture française ! Ainsi il offre à sa clientèle une gamme de produits respectueuse et restreinte pour en garantir la qualité et l'excellence. Petit privilège de notre rencontre, nous avons pu y goûter : le "programme" du jour était "abricot-vanille-romarin", "citron-basilic" et "framboise-menthe". Il associe aux fruits des herbes aromatiques...directement prélevées dans son petit

potager. Du local au maximum nous vous disions ! Et un verdict sans appel : un délice !

Si vous n'y avez pas encore gôuté, Raphaël sera présent le 5 octobre lors de l'événement de MonsFabrica sur l'Esplanade de l'Europe.
En attendant, vous pouvez toujours jeter un oeil sur les réseaux du pâtissier : @raphaelremondpatisserie [1] ou sur sa boutique en ligne : https://raphaelremond.fr/ [2]

Raphaël Rémond - Pâtisserie fine
64 rue Parmentier - 59370 Mons en Baroeul
Et aussi une boutique en ligne : https://raphaelremond.fr/ - **[2] Livraison possible**
@raphaelremondpatisserie

Afficher la date de publication:

S'inscrire Leave this field blank

URL de la source (modifié le 29/08/2019 - 11:31):
https://www.monsenbaroeul.fr/actualites-0/essai-transforme-pour-le-patissier-raphael-remond

Liens
[1] https://www.facebook.com/raphaelremondpatisserie
[2] https://raphaelremond.fr/