

ANDRÉ STEVENS

Consultant en pâtisserie et restauration

*Création de desserts pour le vernissage de l'exposition
«Dark Continent» de Johan Creten, galerie Emmanuel Perrotin Paris, 2010*

*Direction artistique culinaire, projet «Pic Nic»
prise de vues, Maison Hermès, 2016*

Une expérience de dix ans en qualité de responsable de production, sous la direction de Jean-François Piège, Christopher Hache et Jérôme Chaucesse (mof 2015), à l'Hôtel de Crillon, m'a permis d'affûter mon regard sur le process de production en pâtisserie.

C'est cette expertise que je veux vous faire partager.

Les missions que j'ai menées ces dernières années m'ont prouvé qu'il y a des gisements de productivité, et donc de rentabilité, sous-exploités.

Un regard extérieur professionnel, une investigation en profondeur, des recommandations précises peuvent permettre, en quelques mois, d'obtenir des résultats très concrets tant en termes de process qualité que de rentabilité, avec bien sûr la maîtrise des règles HACCP (voir Résultats Patibio).

1) Entreprise Patibio :
Consultant de 2011 à 2015

Missions

- Audit, traitement et redéfinition de chaque poste de production.
- Optimisation du process qualité, avec obtention du n° d'agrément des Services vétérinaires en février 2014.
- Équipe de direction: recadrage des fonctions de chacun des responsables, en concertation étroite avec eux.

Résultats

- Augmentation du chiffre d'affaires de 2,5 M€ à 3,8 M€ (cf. bilans sociaux Patibio 2011, 2012, 2013, 2014).
- Missions réalisées à effectif constant avec les mêmes personnels.

2) Coaching et étude de faisabilité pâtisserie place Vendôme : 2011-2012

Décision, après examen des différents paramètres, de ne pas monter le projet : décision actée par le PDG.

4, rue de Thorigny, 75003 Paris
T. +33 6 08 98 38 42 / andrestevens@orange.fr



Fils de pâtissier, j'ai grandi dans les senteurs et les couleurs du magasin familial. Le dessert, je le vois comme un luxe permis à chacun, la petite douceur à la fois abordable et superflue... Le gâteau n'est-il pas de toutes nos traditions, de toutes nos fêtes ? Après avoir travaillé dans le salon de thé de mon père, j'ai pris sa suite et dirigé la Maison Stevens à Neuilly-sur-Seine.

J'ai fait ensuite mes armes à Paris, tout en explorant d'autres univers : j'ai eu la chance que mon métier me permette, à partir de 1987, de devenir producteur de musique et de concerts (artistes du Brésil, des États-Unis, d'Europe de l'Est...), et j'ai poursuivi l'aventure jusqu'en 2000.

Revenir aux desserts, surprendre les yeux et les papilles, faire partager par petits et grands tous les plaisirs du sucré : j'ai croisé la route de prestigieux formateurs, Pierre Gagnaire, Gérard Mulot, Philippe Conticini, Christian Constant, Jean-François Piège, Jacques Genin, Jérôme Chaucesse... qui m'ont enseigné les règles et les techniques, et appris à faire de la pâtisserie mon mode d'expression.

Sous-chef pâtissier à l'Hôtel de Crillon depuis 2004, je souhaite aujourd'hui lancer ma propre activité qui soit traversée par cette curiosité que j'ai pour la création contemporaine.

À suivre...

Créer des passerelles entre les formes d'expression, la sculpture et la peinture, cheminer dans une collaboration créative avec le graphiste Antoine Audiau, le photographe Daniel Schweizer, le sculpteur Johan Creten ou le designer Daniel Adric. Mon envie est de partager avec les gastronomes mais aussi les amateurs d'art.

Et, pourquoi pas, susciter des vocations nouvelles pour le métier qui demande à la fois précision, rigueur et créativité. Si la recette est partition, c'est l'interprétation qui compte et le dialogue.