

Benoît Molin

Chef pâtissier traiteur, auteur, consultant et formateur

Formé chez Gaston Lenôtre, auteur de quinze livres de pâtisserie et visage des « Desserts de Benoît » sur Cuisine TV pendant dix ans, Benoît Molin accompagne depuis plus de trente ans les professionnels de la gourmandise.

30+ ans de métier	15 livres de pâtisserie	10 ans d'émissions télévisées	15+ éditions du Sirha pour des marques
-----------------------------	-----------------------------------	---	--

Chef pâtissier, Benoît Molin a fait ses classes chez Lenôtre avant de passer par la pâtisserie du ministère de la Défense, de grandes tables parisiennes et le Château d'Esclimont. Il a ensuite fondé sa propre société de conseil, de formation et de recherche et développement pour l'agroalimentaire.

Auteur aux Éditions de La Martinière et chez Flammarion, il a présenté pendant dix ans ses émissions sur Cuisine TV et tenu une chronique culinaire sur France Bleu. Il a fait du goût juste et de la recette accessible sa signature.

Aujourd'hui, depuis son laboratoire de Plan-d'Orgon, entre Alpilles et Luberon, il accompagne industriels, artisans et restaurateurs, anime salons et démonstrations, et développe Gourmandyne, sa gamme de pâtisseries et biscuits artisanaux.

PARCOURS

De Lenôtre à Gourmandyne

Débuts Apprentissage chez Lenôtre, à 16 ans.

Paris Responsable de la pâtisserie du ministère de la Défense, puis chef pâtissier au Beauvilliers, à Montmartre, et au restaurant Le 7e Art de TF1.

1994 Chef pâtissier du Château d'Esclimont, Relais & Châteaux.

2000 Cofondateur et dirigeant de la biscuiterie artisanale La Ferme de Lorris, jusqu'en 2003.

2005 Création de sa société : conseil, formation, recherche et développement agroalimentaire, shows culinaires pour congrès et salons.

Aujourd'hui Laboratoire à Plan-d'Orgon et gamme Gourmandyne pour les professionnels.

TÉLÉVISION ET RADIO

À vos marques, prêts, cuisinez ! France 2

Amstramgrammes, avec Sophie Dudemaine Cuisine TV, 2005

Les desserts de Benoît Cuisine TV, dès 2006

SOS Benoît Cuisine TV, 2007

L'atelier de Benoît Cuisine TV, 2008

1001 desserts pas à pas Cuisine TV, 2009

Une recette pour deux Cuisine+, 2010

Chronique culinaire mensuelle France Bleu

LIVRES

Verres gourmands préface de Gaston Lenôtre

L'apéritif, 180 recettes à boire et à grignoter

Biscuits et petites bouchées

Des épices en cuisine

Cuillères gourmandes

Les soufflés de Benoît

Ze Big Apéro · Ze Big Dessert

Sans gras ni sucre ou presque avec le Pr Boris Hansel, Flammarion

Ouvrages publiés aux Éditions de La Martinière, sauf mention contraire.

ACTIVITÉS

Ce que je propose

Conseil

Création et refonte de cartes, développement de produits pour l'industrie agroalimentaire, accompagnement à l'ouverture de boutiques, restaurants et food trucks, du concept au lancement.

Formation

Formations en laboratoire pour les équipes : techniques, nouveaux produits, régularité de la production, en pâtisserie sucrée et salée.

Salons et démonstrations

Valorisation de produits pour les marques : démonstrations culinaires, dégustations, animation de stand et formation des équipes commerciales.

Gourmandyne

Une gamme de pâtisseries et biscuits artisanaux fabriqués à Plan-d'Orgon, pour les épiceries fines, traiteurs, restaurants, chambres d'hôtes et food trucks.

ILS M'ONT FAIT CONFIANCE

Metro · Salé Sucré · Guyader · De Buyer · Boncolac · Terre des Lys · Regnier · Gelpass · Autogrill · Macif · Takeda · Crédit Mutuel · Département des Bouches-du-Rhône

CONTACT PRESSE ET PARTENARIATS

Benoît Molin

Plan-d'Orgon, Bouches-du-Rhône

04 84 51 01 36

contact@benoitmolin.com

benoitmolin.com