



Benoît MOLIN

Chef pâtissier

Art culinaire

Formation

Conseils et concepts culinaire

Livres de recettes

Animateur télé et radio

Événements gastronomiques

Mes services

- Formation

Collaborer avec nos clients pour concevoir des cartes et des offres culinaires uniques et adaptées à leurs besoins spécifiques

- Ouverture de boutiques et de restaurants

Fournir une expertise pour guider mes clients à travers toutes les étapes de l'ouverture d'un établissement, depuis la planification jusqu'à la réalisation

- Sourcing de fournisseurs locaux

Faciliter la recherche et la sélection de fournisseurs locaux de qualité, en ligne avec les valeurs et les besoins de nos clients en matière de produits.

- Conseil en développement

Aider mes clients à repenser et à revitaliser leur concept pour répondre aux tendances du marché et aux attentes des clients.

- Création de cartes sur mesure

Collaborer avec nos clients pour concevoir des cartes et des offres culinaires uniques et adaptées à leurs besoins spécifiques

- Démonstration culinaire

Accompagner sur des salons

- Audit boul pat Snacking restauration

Evaluer les équipes et les méthodes de travail existantes, puis proposer des recommandations pour optimiser leur efficacité.

- Refonte de concepts

Aider mes clients à repenser et à revitaliser leur concept d'entreprise pour répondre aux tendances du marché et aux attentes des clients.

- Atelier culinaire

Transmettre à travers des recettes des techniques et saveurs culinaires

Biographie

Formé au côté de Gaston LENÔTRE, ainsi qu'à travers diverses expériences dans des restaurants puis des établissements de prestige, ont fait de moi, un passionné de la pâtisserie et de tous les arts culinaires.

Curieux, en constante recherche de nouveautés, je prends un extrême plaisir à transmettre ce savoir faire de la cuisine française célèbre dans le monde entier.

J'ai partagé ma passion en animant pendant 10 ans, des émissions culinaires à la TV, sur France 2 puis sur Cuisine Plus : « Les Desserts de Benoît », « SOS Benoît », « Les Recettes pour 2 ».... qui portent toutes son nom comme une vraie signature, gage d'excellence et de créativité.

Mais aussi, par l'intermédiaire de mes ouvrages dont les plus connus sont « Verres gourmands », « Les soufflés de Benoit », « Des épices en cuisine », « Ze Big Apéro » et « Ze Big Dessert » aux Éditions de la Martinière.

Récemment, j'ai effectué un travail de recherches sur le sucre et le gras et coécrit un ouvrage avec le Professeur Boris Hansel, endocrinologue-diabétologue à Bichat, « Sans Gras ni Sucre ou Presque » aux Éditions Flammarion.

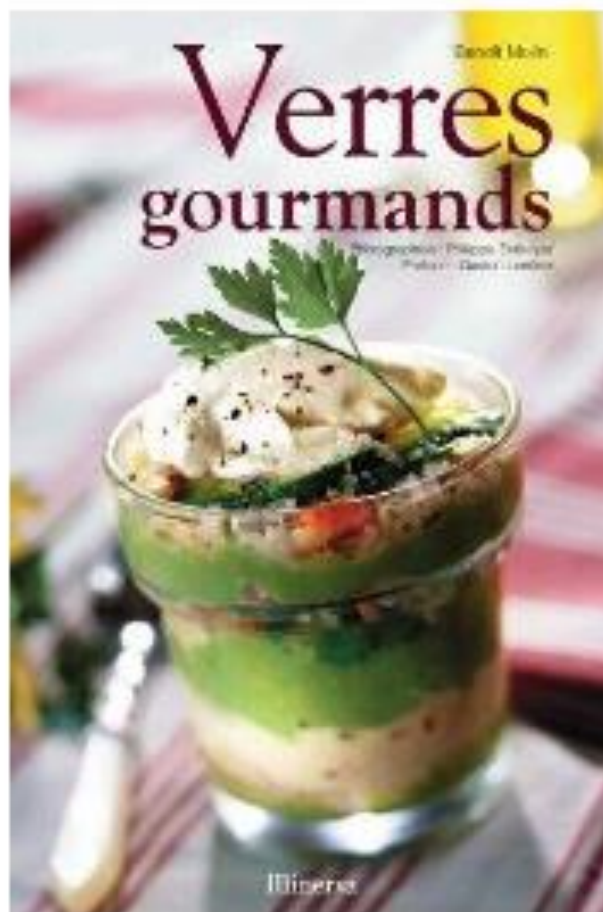
De façon ponctuelle, j'anime une fois par mois une émission culinaire sur France bleu.

Régulièrement, j'interviens en tant que formateur en pâtisserie sucrée et ou salée. Je forme et suit depuis de nombreuses années les acteurs essentiels de la restauration d'aujourd'hui en fonction de l'évolution des marchés, des nouvelles tendances et des nouveaux enjeux.

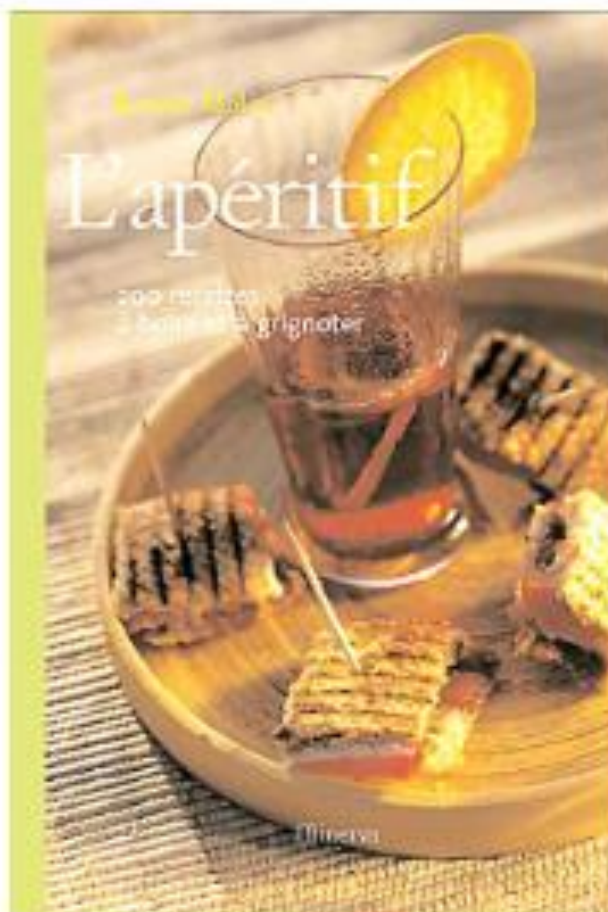
Par ailleurs, je travaille et accompagne à la création de nouveaux projets en Food Tech : aussi bien sur la partie faisabilité, que technique et réglementée, que sur la création de recette avec fiche technique complète.

Livres

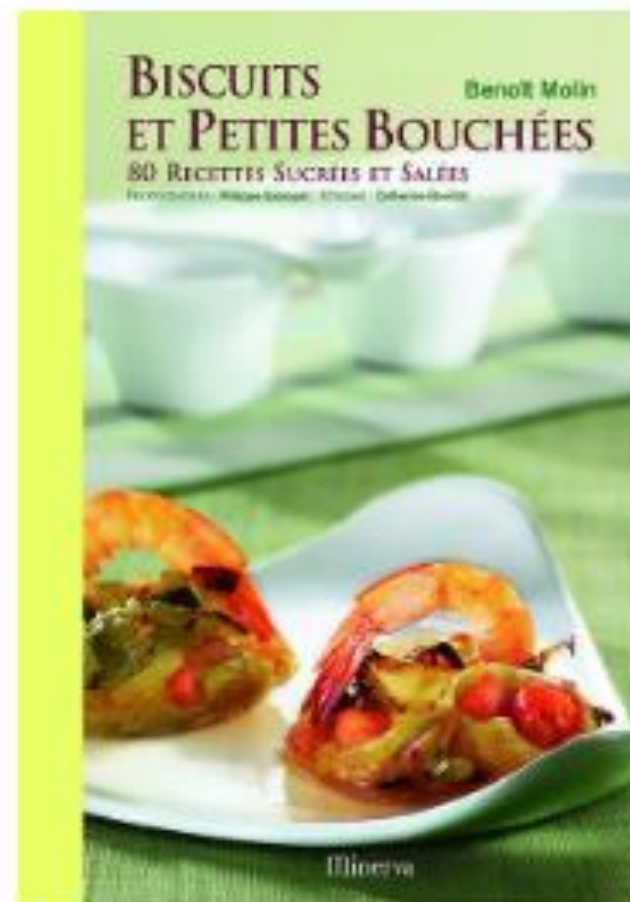
2003 - Minerva



2004 - Minerva

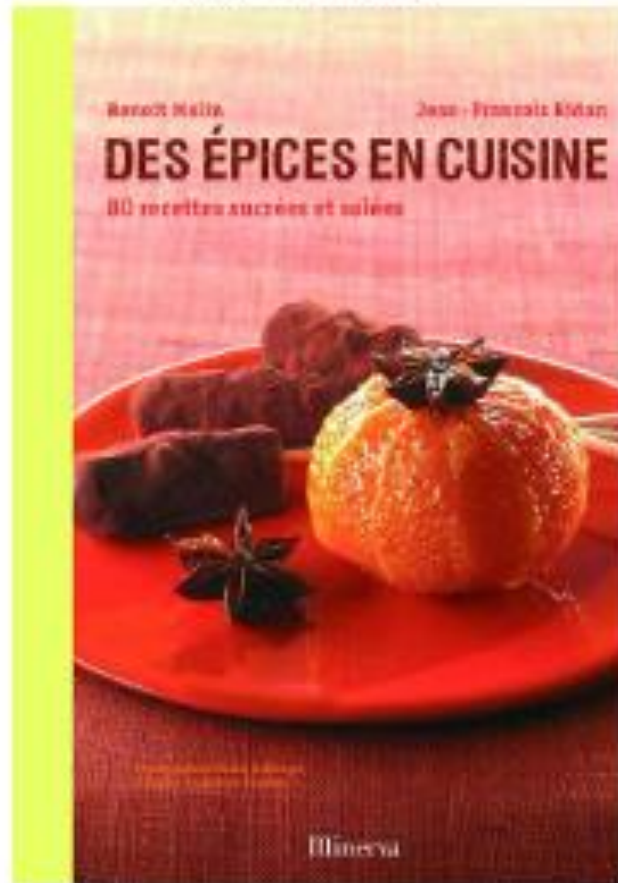


2004 - Minerva

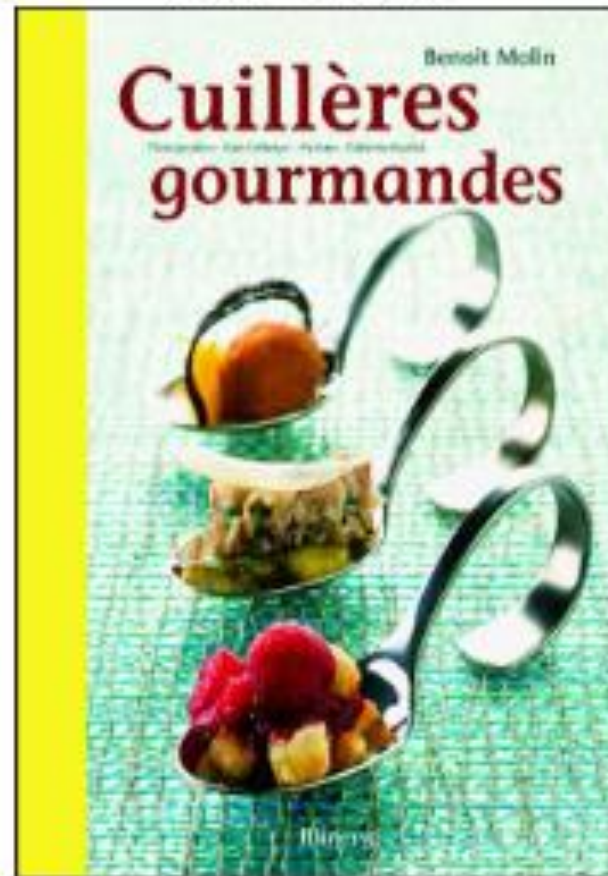


Livres

2005 - Minerva



2006 - Minerva



2008 - Minerva

benoit molin

Les soufflés de Benoît



Livres

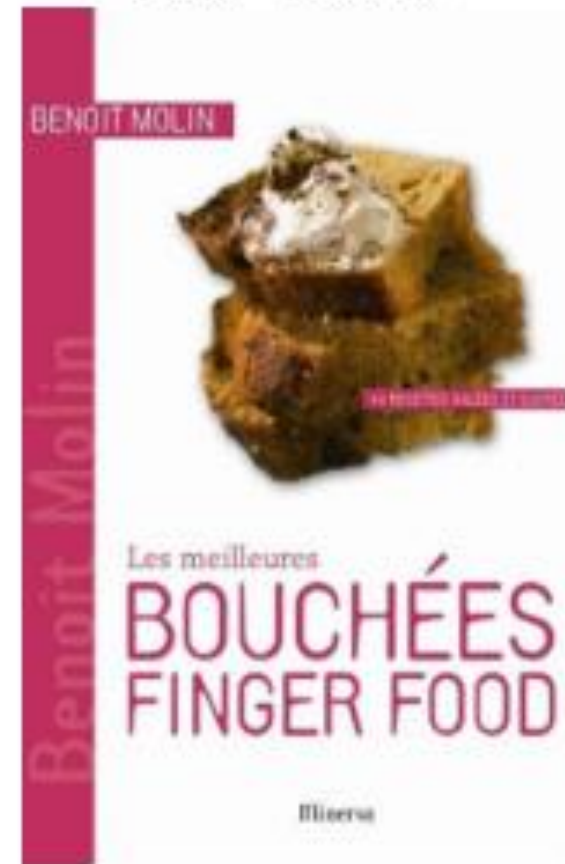
2008 – Minerva



2008 – Minerva

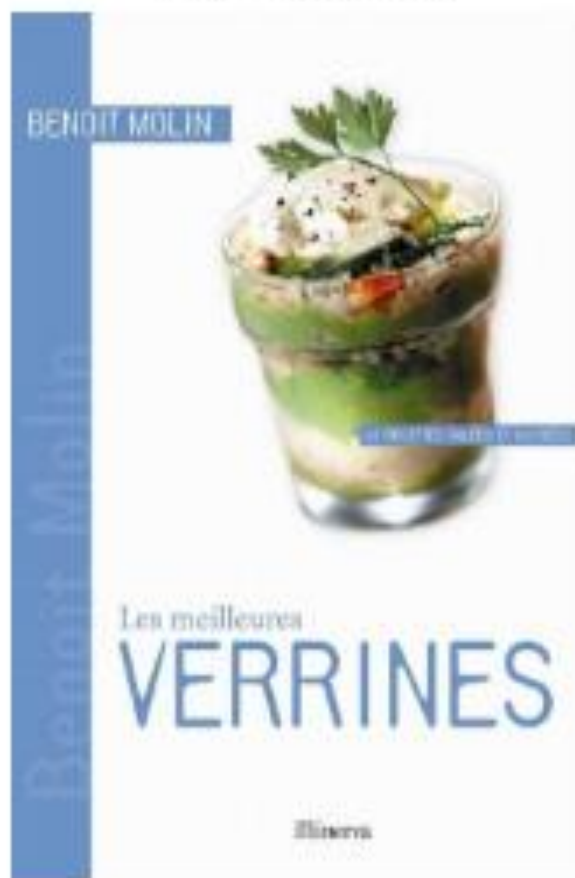


2008 – Minerva

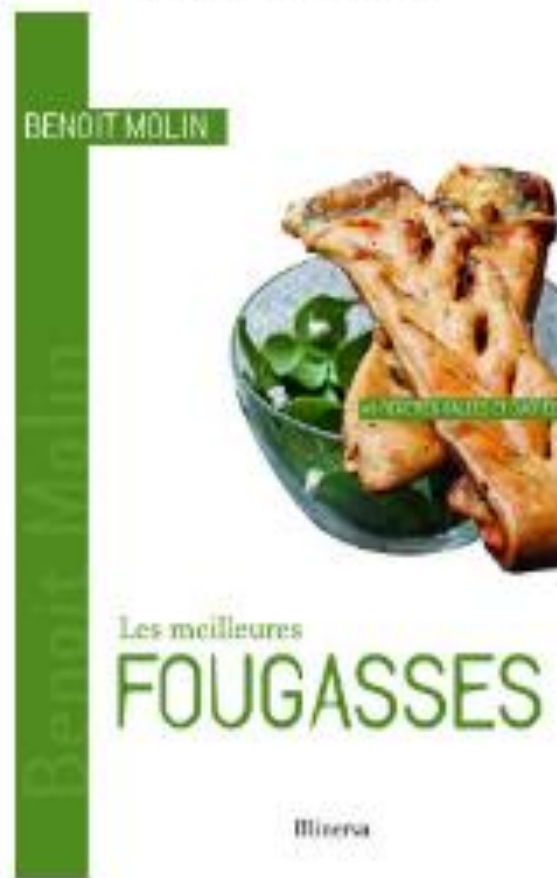


Livres

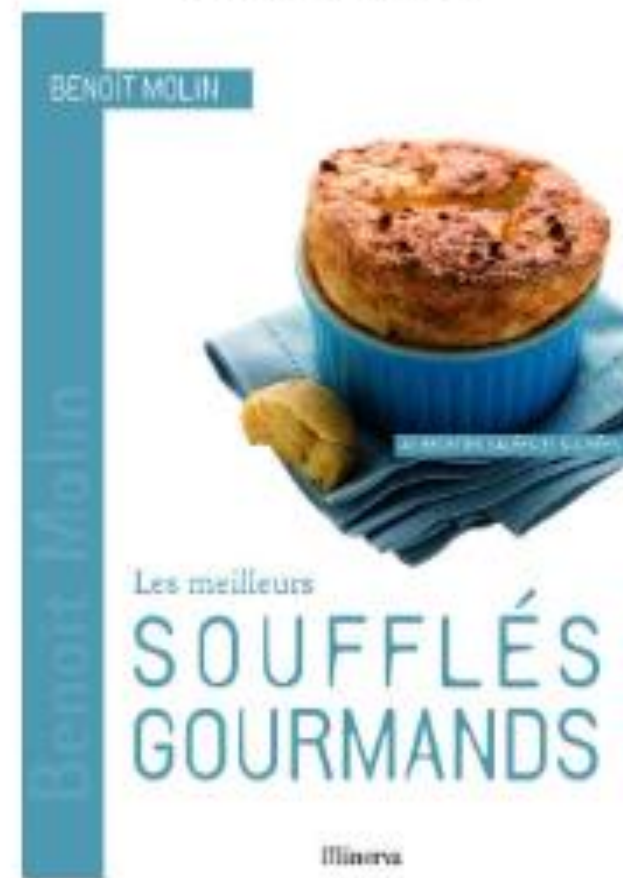
2008 – Minerva



2009 – Minerva



2010 – Minerva



Livres

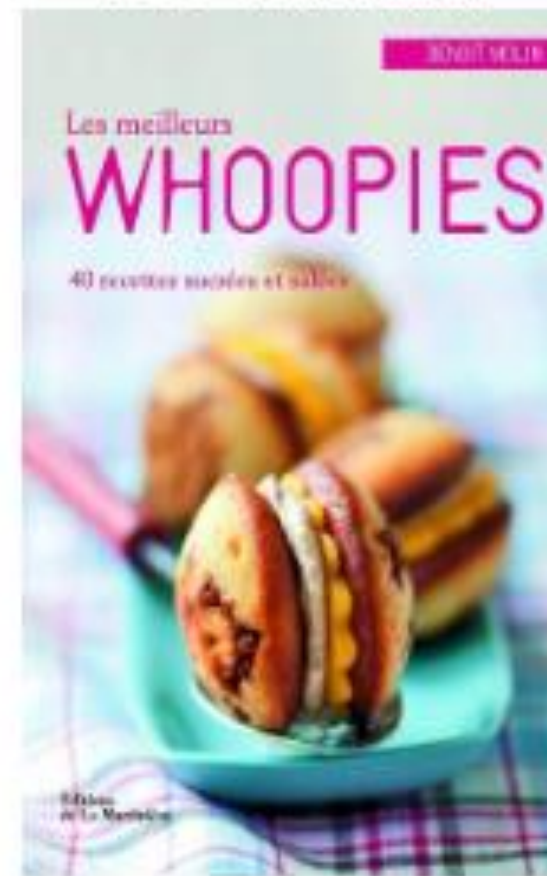
2010 – Minerva



2010 – Minerva



2011 – La Martinière



Livres

2012 – La Martinière



2014 – La Martinière



2019 – Flammarion

Benoît Molin & Dr Boris Hansel

*Sans gras
ni sucre
ou presque!*

Être gourmand autrement



La gourmandise
approuvée
par le nutritionniste
et le pâtissier.

Flammarion

Emissions TV



À vos marques, prêts, cuisinez ! - France 2

Anne Depetrini se transforme en diva des toques pour un rendez-vous cuisine moderne et dynamique.

L'art de vivre et le bien-être sont les thèmes principaux de ce cooking show en forme de jeu où l'animatrice réunit et oppose deux chefs auxquels elle propose un défi : réussir un plat avec 12 euros de marchandises et deux téléspectateurs dans les pattes.

La difficulté se précise quand on sait que les chefs prestigieux réunis sur le plateau n'ont que vingt minutes pour réussir.

A vos marques !

Emissions TV



1001 Desserts pas à pas - Cuisine.TV

Benoît vous livre, sous la formule d'un cours privé, tous ses secrets pour réussir chacun de vos desserts à la perfection.

Vous rêvez de ne plus jamais rater votre pâte feuilletée, de réussir votre ganache comme un grand pâtissier et de monter toutes vos chantilly les yeux fermés ?

Vous pouvez compter sur Benoît Molin !

Ile flottante, Baba au rhum, Tuiles....toutes ces recettes n'auront bientôt plus de secret pour vous !

Emissions TV



Amstramgrammes - Cuisine.TV

Présenté par Sophie Dudemaine et Benoît Molin

Pour ne plus jamais être privé de dessert, des recettes présentées simultanément, en version classique et en version allégée...

Comment concilier plaisir et gourmandise, tout en entretenant sa ligne de guêpe ?

Comment faire quand tous les membres de la famille ne sont pas en même temps à la diète ?

Comment se faire plaisir sans compter, au moment des fêtes ?

Ou se régaler en perdant les kilos superflus, avant l'été ?

Emissions TV



L'atelier de Benoît - Cuisine.TV

Benoît reçoit des téléspectateurs qui viendront apprendre à confectionner de délicieuses pâtisseries sur Cuisine T.V.

Benoît sera votre Merlin, votre professeur enchanteur. Pas à pas vous percevrez les mystères des desserts...

Meringue, ganache... Tout le B.A BA pour réussir vos desserts comme un vrai professionnel !

Emissions TV



Les Desserts de Benoît - Cuisine.TV

Les Français sont particulièrement gourmands : un sur deux termine systématiquement son repas par une note sucrée... et les femmes sont principalement concernées !

Vous découvrirez dans cette émission des préparations simples et plutôt classiques, avec pour ingrédients favoris le chocolat et les fruits...

Émission dédiée aux desserts, et animée par le très apprécié Benoit Molin !

Emissions TV



SOS Benoît - Cuisine.TV

Benoît part de la question d'un téléspectateur et explique étape par étape, en image, comment s'y prendre. Et malgré le temps qui le presse, Benoît, comme tous les pâtissiers, reste gourmand et généreux ! Il en profite donc pour donner des astuces supplémentaires, présenter les ustensiles vraiment nécessaires et proposer des idées de recettes autour de la technique découverte.

Emissions TV



Une Recette pour Deux - Cuisine.TV

Jamais à cours d'inspiration, Antonella Latus et Benoît Molin conjuguent leurs talents pour former un tandem culinaire audacieux qui décline une même recette en deux versions : salée puis sucrée.

Astucieux, non ? Antonella pique les papilles au vif en mettant son grain de sel dans les plats de Benoît, tandis que notre « Monsieur Desserts », loin de se laisser faire, saupoudre les mêmes délices de sucre et de miel.

Entre joute joyeuse et vrai défi inventif, Antonella et Benoît bousculent les codes culinaires afin de vous proposer des recettes originales et inédites. Tomates farcies, « panna cotta », couscous, sorbets... en versions salée et sucrée, pour deux fois plus de plaisir !

Emission Radio



Bienvenue chez vous

Par **France Bleu Vaucluse**,
Maxime Peyron

Avec benoit Molin chef



Partenaires Formation / Consulting



Partenaires Formation / Consulting



Partenaires Formation / Consulting



Partenariats publics



Contact

04 84 51 01 36

contact@benditmolin.com

Gourmandyne

Centre Alpilles Lubéron

991 Avenue des Vergers

13750 Plan d'Orgon

