



**MOLITOR**

INFORMATION PRESSE



**FLORIAN  
EUDE**

CHEF PÂTISSIER  
DE LA BRASSERIE URBAINE

**FLORIAN EUDE,  
Chef Pâtissier de la Brasserie Urbaine de Molitor**



Du haut de ses 27 ans, Florian Eude fait partie d'une jeune génération de Chefs talentueux.

Enfant, il rêvait de devenir dessinateur mais c'est la pâtisserie qui le rattrape, pour lui permettre d'exprimer autrement ses talents artistiques.

Il suit la formation de la prestigieuse Ecole Ferrandi à Paris qui lui ouvre les portes de grandes maisons. Il sera notamment l'apprenti de Jérôme Chausse au Crillon, puis commis au Meurice.

Assistant pâtissier à l'Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie, il poursuit son apprentissage, et participe à de multiples concours tels que la Coupe d'Europe de pâtisserie, la Sélection Française de la Coupe du Monde de pâtisserie et le Concours International Charles Proust.

Des établissements de renommée internationale s'ouvrent alors à lui. Il officie au Sketch de Pierre Gagnaire à Londres, à la pâtisserie Frédéric Cassel à Chantilly ainsi qu'au Park Hyatt Paris-Vendôme.

Le choix de la Brasserie Molitor à la rentrée 2016 vient couronner ce parcours d'excellence. Il trouve rapidement sa place au sein de cet emblème parisien et réinvente les différentes cartes.

Il interprète une pâtisserie gourmande, lisible et épurée, aux textures tranchées. Il intègre les tendances du moment comme le sans gluten ou sans sucre et met en scène les fruits de saison.

Pour Florian Eude, « La pâtisserie, c'est avant tout de la gourmandise ».



**Découvrez l'intégralité de son parcours en annexe**

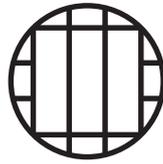
**MOLITOR**

13, rue Nungesser et Coli - 76016 PARIS  
Michel Ange Molitor (ligne 9)  
Porte d'Auteuil (ligne 10)

**WWW.MLTR.FR - 01 56 07 08 50**

**CONTACT PRESSE**

**Yael Haim**  
yael.haim@accor.com



MOLITOR

INFORMATION PRESSE / ANNEXE

**LE PARCOURS DE FLORIAN EUDE,  
Chef Pâtissier de la Brasserie Urbaine de Molitor**



**SOUS CHEF PÂTISSIER**

**Pavillon Ledoyen**, 3\* Michelin, groupe Alléno.  
Avril 2015 / Septembre 2015

**SOUS CHEF PÂTISSIER**

**Hôtel Park Hyatt Paris Vendôme**, 1\* Michelin  
Novembre 2013 / Mars 2015

**PÂTISSIER**

**Pâtisserie Cassel**, Président des relais desserts  
Internationaux, Président de l'équipe de France  
Championne du Monde (2013), Fontainebleau.  
Juin 2012 / Juillet 2013

**CHEF DE PARTIE SENIOR**

**Sketch**, 1\* Michelin, Londres.  
Septembre 2011 / Février 2012

**ASSISTANT PÂTISSIER**

**École Nationale Supérieure de Pâtisserie**,  
Yssingaux.  
Juillet 2010 / Septembre 2011

**COMMIS PÂTISSIER**

**Hôtel Meurice** 3\* Michelin, Paris.  
Septembre 2009 / Juin 2010

**APPRENTI PÂTISSIER**

**Hôtel Crillon** 2\* Michelin, Paris.  
Septembre 2007 / Août 2009

**CONCOURS :**

**2012 : 1<sup>er</sup> prix dégustation,**

Concours International Charles Proust lors du Salon  
du Chocolat, Paris.

**2011 : Participation**

Sélection Française pour la Coupe du Monde de  
Pâtisserie, Lyon.

**2011 : 1<sup>er</sup> prix**

Festival National des croquembouches, Yssingaux  
(senior).

**2011 : 1<sup>er</sup> prix**

Coupe d'Europe de sucre artistique lors du SIRHA,  
Lyon.

**2010 : 1<sup>er</sup> prix**

Foire d'Antibes, catégorie croquembouche (junior).

**2010 : 2<sup>ème</sup> prix**

Festival National des croquembouches, Yssingaux  
(junior).

**2006 : 2<sup>ème</sup> prix**

Festival National des croquembouches, Paris (junior).



**MOLITOR**

13, rue Nungesser et Coli - 76016 PARIS  
Michel Ange Molitor (ligne 9)  
Porte d'Auteuil (ligne 10)

**WWW.MLTR.FR - 01 56 07 08 50**

**CONTACT PRESSE**

**Yael Haim**  
yael.haim@accor.com - 01 56 07 10 31