Logo PDF

Portrait de vie : Le P'ty Papatissier

Yann Burban, chef pâtissier, a ouvert son commerce à Saint-Leu-la-Forêt pour le plus grand plaisir des gourmands.

Spécialisé dans les macarons et pâtisseries traditionnelles, il a plaisir à regarder les yeux de ses clients déguster ses produits.





Pouvez-vous nous décrire votre activité ?

Je suis pâtissier.

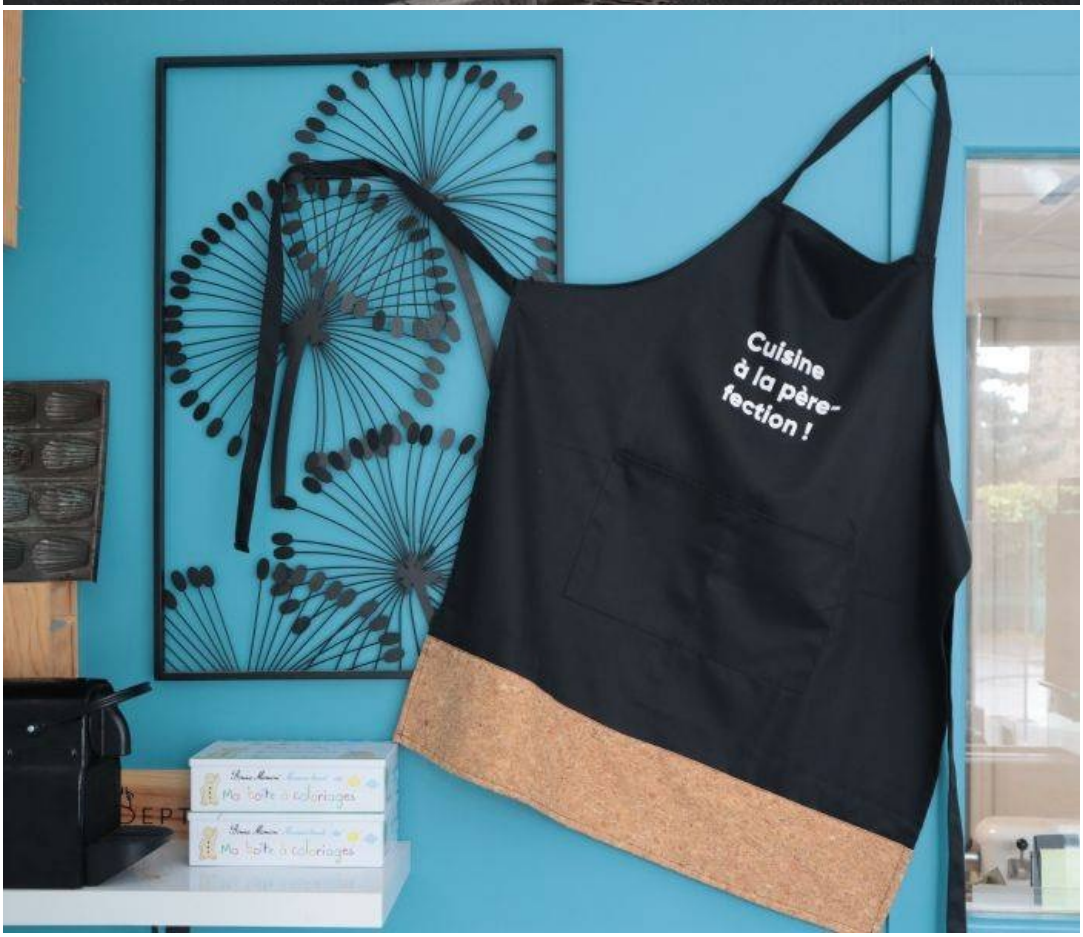
Ma spécialité se sont les macarons que je fais depuis 2009. Je vends mes macarons ainsi que de la pâtisserie traditionnelle (Paris-Brest, tartes au citron ...) que je confectionne dans mon laboratoire à Saint-Leu-la-Forêt.

Où peut-on trouver vos produits ?

J'utilise différents moyens de vente :

- Je suis présent tous les samedis matin au marché de Saint-Leu-la-Forêt avec mes macarons,
- Lors de marchés/ évènements ponctuels comme Le Goût du Terroir Val Parisis
- En boutique, où je propose toutes les semaines 3 ou 4 pâtisseries. Le mardi soir, je diffuse les pâtisseries qui seront disponibles en boutique à partir du jeudi.
- Je travaille également sur commande pour tous les autres gâteaux.





Comment en êtes-vous arrivés là ? Qui vous a inspiré ou donné envie ?

Après une carrière dans la logistique et un plan de licenciement, j'ai décidé de suivre un parcours qui, en y réfléchissant m'a toujours suivi.

À mes 7 ans, je voulais être boulanger. Puis durant toute mon enfance j'ai été baigné dans la cuisine familiale traditionnelle Alsacienne. À Noël, je mettais la main à la pâte pour préparer des biscuits pour toute la famille.

Puis, j'ai partagé mon savoir-faire à mes collègues en leur faisant goûter mes macarons. Ma famille, mes amis proches m'ont également soutenu dans cette voie, jusqu'au jour où j'ai décidé de m'y mettre à 100%. J'ai passé mon CAP récemment en 2015.

Quelle est votre valeur ajoutée par rapport à d'autres pâtissiers ?

Je dirais que ma valeur ajoutée se sont mes macarons !

Je reçois de très bons retours sur eux. Je valorise en premier lieu le goût de mes produits, je travaille avec des ingrédients de qualité pour obtenir un rendu gustatif encore meilleur.

Voir les réactions des clients, leurs yeux qui brillent, c'est ma principale récompense.



Infos pratiques

Jours d'ouverture :

- jeudi :15:30 - 19:00
- vendredi : 15:30 - 19:00
- samedi :15:00 - 19:00
- dimanche: 10:00 - 12:30

Contact

Yann Burban - Le P'ty Papatissier

Contact et commandes : 06 10 02 23 47.

- Facebook / Messenger
- WhatsApp
- SMS
- L'application Le P'ty Papatissier

Coordonnées

Le P'ty Papatissier
70 rue de la forge
95320
Saint-Leu-la-Forêt