

 **INTENSE**

par *Bastien Girard*

CHAMPION DU MONDE DE LA PÂTISSERIE



**EVÈNEMENT
MARIAGES, BAPTÊMES...**



INTENSE

INTENSE est une Pâtisserie, Chocolaterie et salon de thé basée à Tournon sur Rhône en Ardèche. Elle a été créée en 2020 par Margaux et Bastien Girard, Champion du Monde de la Pâtisserie. Nous travaillons avec des matières premières de qualité, sans conservateur. Nos produits, fabriqués dans notre laboratoire à Tournon sur Rhône sont le fruit de la créativité, de l'imagination et de la passion de notre équipe.

Mariages, baptêmes, anniversaires, fiançailles, etc., toute l'équipe de la pâtisserie INTENSE est à votre service pour la réalisation de pièces spéciales et à votre image. Grâce à son expérience chez un traiteur de luxe parisien, Bastien saura vous proposer la solution la plus adéquate pour faire de votre événement un moment gourmand et inoubliable.

Pièces montées, wedding cakes, pyramides de macarons, number cakes... Envie de commander une pièce spéciale ? Contactez-nous par mail à contact@patisserie-intense.com ou par téléphone 04 75 09 67 60 et demandez Margaux. Attention, afin de répondre au mieux à votre demande, merci de bien vouloir nous contacter quelques semaines/mois à l'avance.



BASTIEN GIRARD

Vainqueur de la Coupe du Monde de la Pâtisserie au SIRHA à Lyon (2017), Bastien Girard est un chef pâtissier français passionné par son métier. Tournonais d'origine, Bastien Girard ouvre sa pâtisserie à Tournon sur Rhône, en Ardèche début 2020.

Après avoir effectué un BEP et un baccalauréat professionnel Hôtellerie - Restauration au lycée hôtelier de Tain l'Hermitage, Bastien a obtenu un BTS dans la même spécialité en 2009 au lycée hôtelier Lesdiguières de Grenoble. Il a ensuite choisi de se spécialiser dans la pâtisserie en effectuant une mention complémentaire.

Bastien a débuté la pâtisserie chez Anne-Sophie Pic à Valence. Un an plus tard, Philippe Rigollot (MOF & Champion du Monde) lui propose de le rejoindre pour l'ouverture de sa boutique à Annecy. Une autre aventure l'attend ensuite à l'École Hôtelière de Lausanne où il devient pâtissier formateur auprès d'élèves internationaux aux côtés de Franck Michel (MOF & Champion du Monde). Fort de cette nouvelle expérience, il intègre l'équipe de pâtisserie de Potel et Chabot et met à profit son excellence et sa créativité au poste de Responsable Recherche & Développement. Aujourd'hui, il réalise un de ses rêves et ouvre sa propre boutique avec sa femme Margaux.



PIÈCES MONTÉES

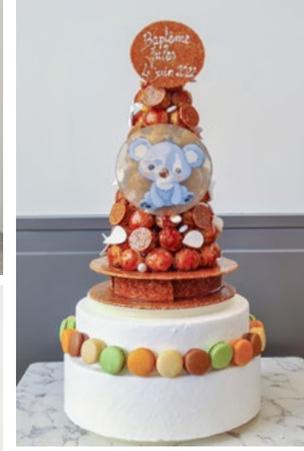
La pièce montée est un assemblage de choux garnis de crème mousseline et trempés dans du caramel. Ils sont ensuite assemblés entre eux et agrémentés de nougatine.

Afin d'assurer un esthétisme parfait et une facilité de transport, nous réalisons uniquement des pièces montées en forme de cône.

Nous proposons plusieurs parfums pour la garniture des choux : vanille, chocolat, marron, vanille/framboise... Vous pouvez en choisir jusqu'à 2 différents.

Afin de correspondre au mieux avec votre événement, nous adaptons les éléments de décoration (couleur, forme...) et vous proposons de réaliser une plaquette en nougatine personnalisée (prénom(s), date, âge, message particulier...).

Nous conseillons de prévoir 4 choux par personne et réalisons des pièces montées pour un minimum de 20 personnes (soit 80 choux). La pièce montée aura ainsi une taille suffisante et réalisera ainsi l'effet désiré. Le nombre de choux par personne est toutefois modifiable en fonction de votre budget (exemple : 3 choux par personne) mais un minimum de 80 choux au total vous sera demandé afin de pouvoir réaliser une pièce montée élégante.





GÂTEAUX DE MARIAGE

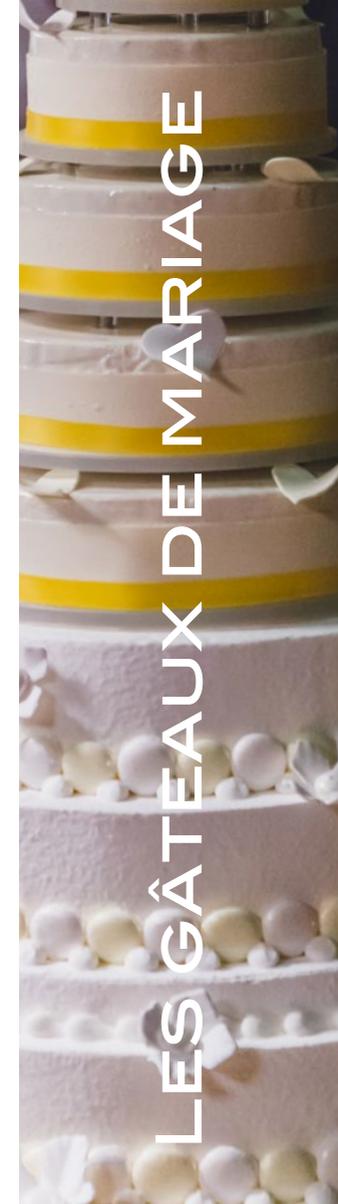
Nous proposons des gâteaux de mariage à étages de type «wedding cake». Ils sont réalisés avec des entremets de notre gamme, gourmands, légers et de différentes textures (biscuit croustillant, biscuit moelleux, crémeux & mousse). Une fois réalisés, les entremets sont ensuite assemblés les uns au-dessus des autres grâce à des socles transparents (une caution vous sera demandée).

En fonction du nombre de personnes, le gâteau peut être réhaussé grâce à un socle factice décoré.

Afin de correspondre au mieux avec votre évènement, nous adaptons les éléments de décoration avec votre thème (couleurs, formes...) et vous proposons de réaliser une plaquette en chocolat personnalisée (prénom(s), date, âge, message particulier...).

Les parfums des gâteaux dépendent de notre carte du moment, vous vous invitons à nous contacter afin de discuter ensemble des parfums, de la réalisation et du décor du gâteau.

Nous réalisons des gâteaux à étages pour un minimum de 20 personnes. Le gâteau aura ainsi une taille suffisante et réalisera ainsi l'effet désiré.



LES GÂTEAUX DE MARIAGE

VOUS PRÉVOYEZ DE PROPOSER À VOS INVITÉS UN PETIT DÉJEUNER OU UN BRUNCH LE LENDEMAIN ?

Découvrez nos différentes viennoiseries réalisées maison avec de la farine et du beurre français.

Nous avons aussi une gamme de cakes idéale pour les brunchs !



UNE PRODUCTION 100% ARTISANALE ET LOCALE

L'ensemble de nos produits est fabriqué par notre équipe dans notre laboratoire de production situé au 5 rue Gabriel Faure à Tournon sur Rhône, en Ardèche.



 **INTENSE**
par Bastien Girard
CHAMPION DU MONDE DE LA PÂTISSERIE

PÂTISSIER - CHOCOLATIER
SALON DE THÉ

5 RUE GABRIEL FAURE
07300 TOURNON / RHÔNE
FRANCE

+33 (0) 4 75 09 67 60



DES PRODUITS DE QUALITÉ

Notre quête de qualité s'exprime par des processus de fabrication rigoureux. Nous privilégions des matières premières provenant de France et locales.



VOTRE CONTACT

Margaux Girard

+33 (0) 4 75 09 67 60

contact@patisserie-intense.com