

**MATTHIEU**



**INGÉNIEUR FOOD**

# PARCOURS

Ancien demi-finaliste du **Meilleur Pâtissier** sur M6 (saison 6 en 2017) et totalement autodidacte, j'ai décidé de basculer pour faire de la pâtisserie et plus largement de la food mon métier.

Ingénieur de formation, avec un master 2 en innovation des technologies, j'ai connu plusieurs aventures entrepreneuriales dans le sport et le médical avant de me consacrer entièrement à ma passion pour la food.

J'ai passé mes CAP pâtisserie et cuisine en 2018 et 2019.

Depuis 3 ans, j'anime des ateliers pour les particuliers et les entreprises, organise des événements autour de la pâtisserie et de la cuisine, et accompagne également des acteurs de la Foodtech dans des missions de conseils (création de contenus, développement stratégique, stratégie marketing, création de business plan...).

Quel que soit l'événement que j'anime, j'aime transmettre ma passion en m'appuyant sur des méthodes astucieuses pour faire **comprendre** la pâtisserie.

En quelque sorte, je « **vulgarise** » la pâtisserie pour la rendre accessible à tous.



---

**COMPRENDRE, C'EST  
CE QUI VOUS  
PERMETTRA DE  
RÉUSSIR CE QUE VOUS  
TENTEZ, RATTRAPER  
CE QUE VOUS RATEZ,  
ET CRÉER CE QUE  
VOUS VOULEZ.**

---

# ATELIER EN PRÉSENTIEL

**CUISINONS À L'ATELIER MOZART (JUSQU'À 8 PERSONNES)**



Venez découvrir l'**Atelier Mozart** !

Rendez-vous dans une charmante maison fleurie dans le 16ème arrondissement pour un moment de partage et de découverte unique !

Concept : J'anime la réalisation de deux de mes créations à travers une dizaine de préparations et partage de nombreux secrets de la cuisine ou de la pâtisserie professionnelle.

A la fois théorique et pratique (les invités réalisent les gestes techniques mais pas les pesées ni le nettoyage), cette formule convient parfaitement à des invités de niveaux diverses.

**Durée** : Au choix entre 1h30 et 3h

**Nombre d'invités** : jusqu'à 8 personnes

**Coût** : 120 € HT par personne



---

# ATELIER EN PRÉSENTIEL

**CUISINONS AILLEURS (JUSQU'À 50 PERSONNES)**



Sur le même principe que les Ateliers animés chez moi, je vous propose également de me déplacer dans vos locaux ou d'organiser un atelier dans une cuisine de location (il y en a des sublimes dans toute la région parisienne qui peuvent accueillir de 10 à 50 personnes) !

Je me charge de tout, dites-moi vos envies et je vous organise un événement sur-mesure !

**Durée :** Au choix !

**Nombre d'invités :** jusqu'à 50 personnes

**Coût :** A définir suivant la durée et le lieu

---

# ATELIER EN PRÉSENTIEL

**PÂTISSOLOGIE (JUSQU'À 50 PERSONNES)**



Vous connaissez les cours d'œnologie ?

C'est le même concept !

Je vous propose de partir à la découverte de plusieurs grands chefs parisiens à travers leurs desserts signatures pour comprendre leurs univers.

Alternant dégustations, analyses, ateliers théoriques et ateliers créatifs par équipe, cet événement peut être réalisé dans vos locaux, dans une salle de réunion par exemple ou dans mon atelier.

**Durée :** de 1h à 3h au choix

**Lieu :** Où vous voulez

**Coût :** 120 € HT par personne

---

# ATELIER EN PRÉSENTIEL

**CONCOURS DE PÂTISSERIE (JUSQU'À 50 PERSONNES)**



Vous connaissez **Le Meilleur Pâtissier**, l'émission d'M6 ?

L'espace d'une demi-journée, je vous propose de faire de vos équipes les candidats d'un concours de pâtisserie (ou même de cuisine) !

Une recette à réaliser en équipe, chaque équipe a un plan de travail, du matériel et les ingrédients nécessaires, et c'est parti !

Ceux qui réalisent au plus proche la recette imposée gagnent !

**Durée :** Au choix !

**Lieu :** Chez vous ou dans une cuisine locative

**Nombre d'invités :** jusqu'à 50 personnes

**Coût :** A définir suivant la durée, le lieu et le nombre de personnes



# CRÉATION SUR-MESURE

Vous souhaitez organiser  
un événement spécial  
autour de la food ?

Lancement de produit,  
banquet, inauguration...je  
vous propose  
l'organisation complète  
de votre événement !

Cadrage planning,  
location de la salle,  
animation culinaire,  
traiteur...confiez-moi vos  
envies et je vous  
construirai un événement  
sur-mesure !

---

**CONTACTEZ-MOI**  
**MATTHIEU.PAYETGODEL**  
**@GMAIL.COM**



---

# ATELIER EN LIVE

**TOUS EN CUISINE (JUSQU'À 20 PERSONNES)**

---

**VOUS SOUHAITEZ OFFRIR À VOS ÉQUIPES UN MOMENT DE PARTAGE CHEZ EUX ?**

---

Je les attendrai en live pour leur apprendre pas à pas une ou plusieurs recettes, salées ou sucrées !

A chaque étape, je m'assure que chacun soit à jour de la recette, élément essentiel pour apporter de l'humanité à travers un écran !

Ce format d'atelier convivial permet de se retrouver et de partager un bon moment en début de soirée par exemple, avant que chacun ne déguste ce qu'il a préparé !

**Durée :** Au choix !

**Nombre d'invités :** jusqu'à 20 personnes

**Coût :** 50 € HT/personne



---

**POUR TOUTE DEMANDE DE DEVIS : [MATTHIEU.PAYETGODEL@GMAIL.COM](mailto:MATTHIEU.PAYETGODEL@GMAIL.COM)**



---

# ATELIER EN LIVE

**RECETTE EN LIVE (NOMBRE ILLIMITÉ DE PERSONNES)**

---

**VOUS SOUHAITEZ PERMETTRE À VOS ÉQUIPES D'APPRENDRE UNE RECETTE DE CHEF AVEC UN MAXIMUM D'ASTUCES SIMPLES ET FACILE À REPRODUIRE À LA MAISON ?**

---

A travers l'écran, je déroulerai une recette plus ou moins compliquée et spectaculaire que vos équipes pourront faire en temps réel derrière leur écran ou à postériori !

**Durée :** Au choix !

**Nombre d'invités :** nombre illimité

**Coût :** Sur devis suivant le format et le nombre de personnes.



---

**POUR TOUTE DEMANDE DE DEVIS : [MATTHIEU.PAYETGODEL@GMAIL.COM](mailto:MATTHIEU.PAYETGODEL@GMAIL.COM)**



---

**« LA MEILLEURE  
FORMATION POUR  
COMPRENDRE LA  
PÂTISSERIE »**

**CUISINE ACTUELLE**

---

Vous souhaitez offrir un cadeau à vos salariés original, mais profondément utile et qui leur permettra de partager de bons moments en famille ?

Offrez à vos salariés un accès à ma Masterclass en ligne, une formation grand public, familiale, et unique, pour COMPRENDRE la pâtisserie, à travers 30 vidéos courtes et méthodiques, 120 astuces qui ne sont pas données dans les livres, 40 pages de recettes, 14 défis et 1 espace d'échanges.

Imaginez vos équipes partager des moments avec leur enfants pour apprendre à faire une tarte au chocolat ou un chou praliné !

Et l'avantage de la pâtisserie ? Ce que l'on apprend, on le sait à vie !

**Durée :** Accès total pour 1 an

**Lieu :** En ligne avec un code d'accès

**Coût :** 99 € HT par personne

**ON SE RETROUVE QUAND ?**

---

**MATTHIEU PAYET-GODEL**

**VOUS AVEZ DES  
QUESTIONS ?**

ENVOYEZ-MOI UN EMAIL À  
[MATTHIEU.PAYETGODEL@GMAIL.COM](mailto:MATTHIEU.PAYETGODEL@GMAIL.COM)

---

**A BIENTÔT**