



FLORIAN ARTIGOLE

Pâtisserie Fine - Mon parcours

L'ATELIER DE LA MOUSTACHE DORÉE



Photographie : 2025 - Paris - Ouverture des Jeux Olympiques - © Agathe

De la passion à la profession,

Tout a commencé comme une passion avec ma famille, mes grand parents et parents dans notre ferme familiale, j'ai grandi et travaillé avec mes parents agriculteur dans notre petite ferme Gersoise, au milieu d'arbres fruitiers, de vaches, de cochons, de poules, de canards et d'oies.

Mon père passionné d'agrumes et de fruits et surtout de crêpes, de choux, de crème pâtissière et de croustade avec notre recette ancestrale, ma mère une cuisinière de talent et de terroir, capable de passer d'un canard, d'un cochon, d'une garbure ou d'un pot au feu à de merveilleux gâteaux, et mon frère, mon allier, un véritable palais et critique me permettant d'évoluer chaque jour. Des odeurs incroyables dans la cuisine de la ferme, des plats savoureux, une passion.

Après une reprise d'étude au lycée hôtelier de Morlaas (64), j'exerce aujourd'hui un métier passionnant depuis plusieurs années, entre le Gers, Le Pays Basques, Le Béarn et Paris, ce qui m'a permis d'évoluer et d'apprendre aux côtés de grands chefs.

J'ai réalisé mon apprentissage avec Monsieur Franck Marquez, chef de la chocolaterie Henriët, et Madame Marie Sagardia, seconde chez Henriët.

J'ai eu l'opportunité de travailler dans la restauration de luxe, d'abord au Café de Paris, puis à l'Hôtel du Palais à Biarritz.

Mon parcours s'est enrichi en devenant membre de la Délicatissier à Paris, où j'ai travaillé avec Cheffe Nina Metayer, sacrée Meilleure Pâtissière Mondiale en 2023 et 2024. Cheffe Nina Metayer, que je remercie énormément pour sa transmission du savoir faire, pour son accompagnement, sa pédagogie et sa vision de la pâtisserie, que je partage.

Je remercie également énormément Cheffe Juliette Toujas pour son apprentissage et sa passion pour le métier.

Mon expérience s'est affinée grâce à des événements traiteur de grosse ampleur avec le Chef Monsieur Denis Brosset.

C'est ainsi que l'histoire se poursuit avec la création de "l'atelier de la moustache dorée", une boutique en ligne, sur commande pour particulier et professionnel à Bayonne, terre de gastronomie.

ME CONTACTER


"L'atelier de la moustache dorée"
FLORIAN ARTIGOLE



06.76.03.54.19

www.artigoleflorian.com

EVENEMENTS MARQUANTS 2024 - 2025

2024 - Reportage TV France 2 avec Nina Metayer

2025 - Ouverture des jeux olympiques de Paris - dessert à l'assiette avec Nina Metayer

2025 - Confection Galettes des rois : " Notre Dame " + "Boussoles" + "Ambrée" avec Nina Metayer à Paris

2025 - Reportage TV M6 Galette des rois 2025 avec Nina Metayer

2025 - Création de l'atelier de la moustache dorée

2025 - Création de ma 1ere collection de pâques, desserts à l'assiettes et desserts boutique

2025 - Evénements traiteur de grande ampleur avec le Chef Mr Brosset Denis



FLORIAN ARTIGOLE - L'ATELIER DE LA MOUSTACHE DORÉE ©

- 06.76.03.54.19