



# Vincent Touzot

**patissier, ijsbereider, chocolatier en confiseur**  
*pâtissier, glacier, chocolatier et confiseur*

Vincent Touzot is afkomstig uit Bourgondië en is opgeleid tot patissier, ijsbereider, chocolatier en confiseur. Na een internationale carrière die hem naar Disneyland Parijs en China brengt, komt hij in 2019 aan in België, waar hij woont en workshops geeft voor particulieren en bedrijven. Een portret.

Na een periode bij Manoir aux Quat'Saisons\*\* in Oxford doet Vincent Touzot ervaring op in verschillende etablissementen in Zwitserland en Frankrijk. Van 2007 tot 2012 krijgt hij de kans om als ober te werken en zo de zaalbediening te leren kennen. Het jaar daarop wordt hij chef-pâtissier in restaurant Le Cerf\*\* in Cossonay, Zwitserland, voordat hij bezwijkt voor de roep van China, waar hij als lesgever banketbakkerij werkt in een school, met hulp van een tolk.

*Originaire de Bourgogne, Vincent Touzot a une formation de pâtissier, glacier, chocolatier et confiseur. Après un parcours international qui passe par Disneyland Paris et la Chine, il arrive en Belgique en 2019 où il demeure désormais et où il anime des ateliers pour les particuliers ou les entreprises. Portrait.*

*Après un passage au Manoir aux Quat'Saisons\*\* à Oxford, Vincent Touzot acquiert son expérience dans divers établissements en Suisse et en France. De 2007 à 2012, il a l'opportunité d'être maître d'hôtel et de découvrir ainsi le travail de la salle. L'année suivante, il devient chef-pâtissier au restaurant Le Cerf\*\*, à Cossonay en Suisse avant de céder aux sirènes chinoises pour devenir formateur en pâtisserie dans une école avec un traducteur.*

‘Dat was een geweldige ervaring,’ herinnert hij zich. ‘Wist u dat de haven van Shanghai elke week een enorme lading Label Rouge Franse bloem ontvangt voor alle producten die daar worden gemaakt? Ik kon het niet geloven. Wanneer Chinezen naar Parijs komen, kopen ze luxe zakken van € 2.000, omdat ze heel goed weten dat die bij hen 4 of 5 keer meer kosten en dat de doorverkoop ervan hun reis zal betalen. In de banketbakkerij is het precies hetzelfde. Als een bedrijf Franse boter gebruikt, die wereldwijd bekend is, kopen de mensen het, zelfs als een croissant 10 euro kost. Sinds de pandemie, de oorlogen en de volksprotesten zijn de Chinezen echter een beetje gekalmeerd; alles draait nu rond zelfdiscipline.’

Bij zijn terugkeer naar Frankrijk in 2015 wordt Vincent aangeworven als chef-pâtissier in Disneyland. ‘Dat was een grote verantwoordelijkheid en een enorme uitdaging, gegeven de opening van themarestaurants en structurering van de teams. Ze hadden nog nooit een chef-pâtissier gehad en wisten niet precies wat ze moesten doen. Ik kwam terecht in een wereld waarin ik buffetten moest maken voor 5 of 6 verkooppunten in het park, taarten voor speciale evenementen in grote hoeveelheden, en monumentale taarten van Disney-figuren. Maar ik bracht veel tijd achter de computer door om mezelf bij te scholen. Ik zag mijn team alleen ’s morgens en in de late namiddag, wat soms problemen veroorzaakte. ...→



« Ce fut une superbe expérience, se souvient-t-il. Vous savez, le port de Shanghai reçoit chaque semaine une cargaison dingue de farine française Label rouge, pour toutes les productions qui sont faites sur place, je n'en revenais pas. Lorsque les Chinois viennent à Paris, ils achètent des sacs de luxe à 2000€, parce qu'ils savent très bien que chez eux, cela vaut 4 ou 5 fois le prix et que s'ils les revendent, cela paiera le voyage. Dans la pâtisserie, c'est exactement pareil. Quand une entreprise utilise du beurre français, ultra connu dans le monde, le public va acheter et tant pis si c'est 10 euros le croissant. Depuis la crise sanitaire, les guerres et les contestations populaires, les Chinois se sont un peu calmés, tout fonctionne sur l'auto-discipline. »

A son retour en France en 2015, Vincent est embauché comme chef-pâtissier à Disneyland. « Cela a été une grosse responsabilité et un sacré challenge, avec des ouvertures de restaurants à thème et la structuration des équipes. Ils n'avaient pas de chef-pâtissier avant que je n'arrive, et ils ne savaient pas trop où ils allaient. Je me suis retrouvé parachuté dans un monde où il fallait produire des buffets pour 5 ou 6 points de vente sur le parc, produire des gâteaux pour des événements spéciaux en grosses quantités, avec des montages, à l'image des personnages de Disney. ...→

# PÂTISSERIE DU CHEF®

YOUR TIME TO DELIGHT



READY  
TO  
SERVE

## Verwen je gasten met feestelijke desserts

Met Patisserie du Chef® zet je eenvoudig  
hoogwaardige eindejaarsdesserts op tafel.

## Régalez vos invités avec des desserts festifs

Avec Patisserie du Chef®,  
vous offrez sans effort des desserts  
de fin d'année de haute qualité.

## Een plezier om te serveren Un plaisir à servir



Kom onze nieuwste  
pâtisserie creaties  
ontdekken en proeven op

Venez découvrir et déguster  
nos dernières créations  
pâtisseries à

17-20 NOV FLANDERS EXPO

**HORECA**

EXPO

stand 8207

[www.vandemoorteleprofessional.com](https://www.vandemoorteleprofessional.com)

**Vandemoortele**  
PROFESSIONAL





## BEROEP/MÉTIER VINCENT TOUZOT – PATISSIER

Het was een geweldige ervaring. Ik ben er erg blij mee, ik had het graag langer willen doen, hoewel er veel beperkingen waren en niet echt veel vrijheid was.'

### KENNIS OVERDRAGEN

Na deze ervaring gaat onze chef-pâtissier het onderwijs in, en van 2016 tot 2019 is hij lesgever patisserie en restaurantdesserts aan een Franse school voor middelbaar beroepsonderwijs, en aan een centrum voor duaal leren. Eind 2019 komt hij na een goed aanbod naar België om een functie te aanvaarden bij de NAVO in Evere, enkele maanden voor die vervloekte coronapandemie...

'Na twee of drie maanden lockdown voelde ik me als een leeuw in een kooi; het ging niet, ik moest iets doen. Eind 2021 besloot ik mijn statuut van zelfstandige ondernemer in Frankrijk op te geven en een Belgisch bedrijf op te richten: 'Les Sucrées de Vincent'. Ik doe consultancywerk voor verschillende bedrijven. Zo is er een bedrijf in Jumet dat semi-industrieel bladerdeeg maakt en dat contact met me heeft opgenomen om hun gebak minder zoet te maken. Ik heb een paar maanden bij hen gewerkt, alsook bij een bedrijf dat proteïnewafels maakt, waar ik een oplossing moest vinden om ze vier dagen lang mals te houden. Ik heb het magische product gevonden en het werkt goed. Vaak hebben deze bedrijven het te druk met de productie, en jonge mensen nemen te weinig tijd om vooraf na te denken.'

Voortbouwend op zijn ervaringen lanceert Vincent culinaire workshops en leidt hij maandelijks een thematisch pop-uprestaurant. Afgelopen juni was dat aardbeien, van voorgerecht tot dessert, met een wijn-spijscombinatie in samenwerking met een wijnhandelaar uit Waterloo.

'Ik geef deze lessen patisserie in het centrum Surya, aan groepen van 3 tot 10 personen, of zelfs thuis, wat veel mensen aantrekt omdat ze dan met hun eigen materiaal kunnen werken. Waar ik het meest om gevraagd wordt zijn macarons. Ik hoef die lessen niet eens aan te bieden, de mensen leggen ze me op... Ik bied ook teambuildingdiensten aan voor bedrijven, en dat werkt heel goed. Niet zozeer om te leren bakken, maar om een leuke tijd met collega's ...→

*Mais je passais mon temps devant l'ordinateur à me former, je ne voyais mon équipe que le matin et en fin d'après-midi, ce qui a causé quelques couacs. Ce fut une chouette expérience, j'en suis très content, j'aurais voulu que cela dure, même s'il y a beaucoup de contraintes et pas énormément de liberté. »*

### TRANSMETTRE

*Après cette expérience, notre chef-pâtissier se tourne vers l'enseignement et, de 2016 à 2019, devient formateur Pâtisserie et Dessert de restaurant dans un lycée professionnel français et dans un centre de formation en alternance. Fin 2019, suite à une belle proposition, il vient en Belgique pour prendre un poste à l'Otan à Evere, quelques mois avant cette damnée covid...*

*« Au bout de deux ou trois mois de confinement, j'étais comme un lion en cage, ce n'était pas possible, il fallait que je fasse quelque chose. J'ai décidé fin 2021 de troquer mon statut d'auto-entrepreneur en France et de créer une société belge, 'Les Sucrées de Vincent'. Je fais de la consultance pour diverses entreprises. J'en ai une à Jumet qui travaille dans la pâte feuilletée semi-industrielle qui m'a contacté pour désucre leurs pâtisseries, j'ai travaillé chez eux pendant quelques mois., et aussi pour une société de production de gaufres protéinées, où j'ai dû trouver une solution pour qu'elles restent molles même après quatre jours de fabrication. J'ai trouvé le petit produit magique et cela fonctionne bien. Souvent ces sociétés sont absorbées par la production et les jeunes ne prennent pas assez de temps pour réfléchir en amont. »*

*Par le biais de ses expériences, Vincent lance donc des ateliers culinaires et anime un restaurant éphémère mensuel avec une thématique. En juin dernier, c'était la fraise de l'entrée au dessert, avec un accord mets et vins en collaboration avec un caviste de Waterloo.*

*« Je donne ces cours de pâtisserie au centre Surya, par groupe de 3 à 10 personnes ou même à domicile, cela attire les gens, car ils peuvent cuisiner avec leur matériel. Ce que l'on me demande le plus, ce sont les macarons. Pas besoin de proposer ces cours-là, les gens me l'imposent... Je fais aussi de la prestation de services de team building dans les entreprises, cela fonctionne ...→*

door te brengen. Samen een paar gebakjes maken en ze de volgende dag als team opeten, versterkt de band. Ik krijg ook regelmatig consultancyaanvragen van particulieren die willen starten, maar afgeschrikt worden door de kosten, en ik krijg ook veel internationale aanvragen.'

### EN IN DE HORECA?

Welk restaurant kan zich een vaste patissier veroorloven? Is dat een voorrecht dat is voorbehouden aan sterrenrestaurants? 'Er zijn er inderdaad niet veel. Ik heb gewerkt voor een restaurant in Hoeilaart om te helpen met de desserts, maar af en toe, want ik heb in het verleden 15 jaar in ploegendienst gewerkt en maak nu plaats voor de jonge garde. Chalet de la Forêt\*\* is bijvoorbeeld voortdurend op zoek naar patissiers, maar kan er geen vinden, ook al zijn ze gesloten in het weekend .... Ik weet heel goed dat veel van mijn collega's op zoek zijn naar personeel. Vandaar dat ik mijn diensten aanbied... In België wordt er meestal gesproken over bakkers en chocolatiers, zelden over patissiers. Hier, in tegenstelling tot in Frankrijk, combineert het diploma bakkerij en patisserie, maar dat maakt het beroep kapot, want als een leerling alleen maar geïnteresseerd is in bakken en zijn hele tweede jaar moet besteden aan patisserie, zal hij stoppen omdat hij daar geen zin in heeft.'

Welk advies zou u geven aan een jongere die begint? 'Je hebt motivatie en doorzettingsvermogen nodig. We leven in een wereld waarin sociale netwerken de dromen van jongeren verbrijzelen. Al die wedstrijden op tv – De Beste Pâtissier, Top Chef, enzovoort – laten niet zien wat het echte werk inhoudt en maken het in zekere zin zelfs kapot. Jongeren wagen tegenwoordig de sprong en denken na twee jaar dat ze alles al gezien en gedaan hebben. Behalve dat ze niet eens weten hoe ze normale boterroom moeten maken...

Aan jongeren moet worden gezegd dat ze eerst de basis van het banketbakken moeten leren. Tegen alle mensen die ik ontmoet op de werkvloer zeg ik: 'Maak aantekeningen, want morgen ga je hetzelfde doen, maar als je het hebt genoteerd, zit het al in je hoofd en kun je iets anders leren'. Ze schrijven tegenwoordig niets meer op en kunnen niet vooruit in het vak. En als ik omkijk, zie ik niemand om het stokje over te nemen. Er zijn maar enkele veertigers, eerder 48- tot 56-jarigen.

Het beste voor een jongere is om een opleiding te gaan volgen aan een prestigieuze Franse school, zoals Ferrandi bijvoorbeeld, daarna Engels te leren, op het vliegtuig te stappen en te reizen om zich open te stellen, naar elders te gaan; dat zijn de eerste beginselen. De toekomst ligt niet in Europa. Ik heb in verschillende beroepen gewerkt, in kleine en grote bedrijven, in keukens van verschillende groottes. Je doet niet hetzelfde als je een lang werkblad hebt of een kort. Vandaag kan ik me aan alles aanpassen, dat is wat me maakt tot wie ik ben.'



*plutôt bien. Ce n'est pas vraiment pour apprendre la pâtisserie, mais pour passer un bon moment entre collègues. Préparer quelques pâtisseries et les manger le lendemain en équipe, cela renforce les liens. J'ai aussi régulièrement des demandes de consulting pour des particuliers qui veulent se lancer mais qui sont freinés par le prix que je peux demander, et j'ai pas mal de demandes à l'international aussi. »*

### ET DANS L'HORECA ?

*Mais quel restaurant peut se payer un pâtissier à demeure, est-ce un privilège réservé aux étoilés ? « Il y en a peu en effet. J'ai travaillé pour un restaurant à Hoeilaart, pour les*

*aider sur la mise en place des desserts par intermittence, car j'ai connu par le passé 15 ans de travail en coupure et je laisse ma place aux jeunes ! Par exemple, le Chalet de la Forêt\*\* recherche constamment des pâtissiers, ils n'en trouvent pas et pourtant ils sont fermés le week-end... Beaucoup de mes confrères cherchent du personnel, j'en suis bien conscient. D'où mon intérêt d'être prestataire de services... En Belgique, on parle plutôt des boulangers et des chocolatiers, rarement des pâtissiers. Ici, contrairement à la France, le diplôme lie boulangerie et pâtisserie, mais cela tue le métier, car si un élève n'est intéressé que par la boulangerie et qu'il ne se tape que de la pâtisserie durant sa deuxième année, il arrête par manque d'envie. »*

*Un conseil à donner à un jeune qui se lance ? « Il faut de la motivation et de la persévérance. On est dans un monde où les réseaux sociaux brisent les rêves des jeunes. Tous ces concours télévisés – Meilleur pâtissier, Top chef, etc – ne montrent pas le vrai métier et le tuent même en quelque sorte. Aujourd'hui, les jeunes se lancent et au bout de deux ans pensent que ça y est, qu'ils ont déjà tout vu et tout fait. Sauf qu'ils ne savent pas faire une crème au beurre normale... »*

*Il faut dire aux jeunes qu'ils doivent d'abord apprendre les bases de la pâtisserie. A tous ceux que je croise en entreprise, je leur dis : "prenez des notes, car le lendemain, vous allez faire la même chose, mais comme vous aurez noté, ce sera déjà rentré dans votre cerveau et vous allez pouvoir apprendre autre chose". Maintenant ils n'écrivent plus rien, ils ne peuvent pas évoluer dans le métier. Et quand je me retourne, je ne vois personne pour prendre la relève, peu ont la quarantaine, plutôt 48-56 ans.*

*Le mieux pour un jeune est d'aller se former dans une école prestigieuse française, comme Ferrandi par exemple, puis d'apprendre l'anglais, de prendre un avion et de voyager pour s'ouvrir, partir ailleurs, c'est le b.a.-BA. L'avenir n'est pas en Europe.*

*J'ai travaillé dans différents corps de métier, dans des petites et grandes entreprises, des cuisines de tailles différentes – on ne fait pas la même chose si on a un long plan de travail ou un court – et aujourd'hui, je peux m'adapter à tout, c'est ce qui fait mon identité. »*

[www.lessucresdevincent.be](http://www.lessucresdevincent.be)