

LA NOUVELLE PATISSIERE DU PARK 45

Laurianne Pons

(niçoise 26 ans)

Après un bac technologique au lycée hôtelier et tourisme **Paul Augier** (Nice), **Laurianne** passe en 2013 un brevet de technicien supérieur « *Hôtellerie restauration* » suivi en 2014 par une mention cuisinier en desserts de restaurants.



Laurianne effectue en même temps de nombreux stages et obtient en 2014 le poste de commis à la finale des championnats de France de desserts.

Mademoiselle **Pons** entre dans la vie active en tant que Commis de Pâtisserie à la Villa Archange au Cannet (2 étoiles Michelin en 2014).

Vont suivre d'années en années de belles maisons, notamment au Kilimandjaro à Courchevel (2 étoiles Michelin), au Château Saint Martin à Vence (1 étoile Michelin) et à l'Apogée à Courchevel où elle officie comme commis de pâtisserie pour terminer chef de partie en 2017 à nouveau à L'Archange au Cannet.

Laurianne Pons intègre l'équipe du **Park 45** en 2018 où son talent est remarqué par **Pascal Picasse** (ancien Chef Pâtissier) et acquiert depuis Avril 2019 le titre de chef de partie pâtisserie au départ de **Pascal Picasse**.