

PFISTER EDDY

8 route des 4 châteaux

11600 LASTOURS

51 ANS, 2 enfants

TEL portable : 06.42.22.88.58

TEL domicile : 04.68.25.23.14

EMAIL eddy.pfister@wanadoo.fr

MAITRE ARTISAN BOULANGER - PATISSIER -CHOCOLATIER

Marqué pays cathare et membre du club Prosper Montagné

2021 : 2^{ème} tranche de l'installation à Carcassonne.

Création d'un nouveau labo et finalisation du magasin avec une vitrine à chocolats et une vitrine dédiée aux desserts glacés.

2020 : Ouverture d'un nouveau magasin à Carcassonne Rue Buffon. Concept « tout fait maison » panification en bio et label rouge de région

Valorisation des produits locaux et circuits courts pour l'ensemble des produits.

2019 : Elu président du syndicat de la boulangerie de l'Aude

2018: participation aux sélections du concours MOF Pâtisserie 2019

2015 : retenu pour l'émission la meilleure boulangerie de France sur M6 : finaliste audois. Depuis, j'ai été sollicité pour participer à des salons professionnels du chocolat : Agde, Gruissan, Bastia, Beaune, le Tréport, Vannes ou je présente ma gamme confiserie, chocolats, biscuiterie, gâteaux de voyage

09/2012 : obtention du titre de Maître Artisan boulangerie - pâtisserie

Depuis 07/2004 Artisan Pâtissier – Glacier- Boulanger

Création du « Moulin de Lastours » à Lastours, village touristique près de Carcassonne qui draine 40 000 visiteurs par an. Développement de 2 poles supplémentaires en 2009 : le snack et surtout la biscuiterie sucrée et salée pour répondre à une demande croissante de produits régionaux « maison » avec création de recettes exclusives (gamme salée, châtaigne...)

Marqué pays cathare et actif dans les démarches de développement de la marque (participation au salon de l'agriculture 2011, Promaude, festival des saveurs ...). Boulanger « pilote » dans le projet Mie Nutie : nouvelle farine au blé dur 100% régionale. Actif au sein du syndicat de la boulangerie en temps que vice président

09/2003 à fin 2005 Artisan Boulanger- Pâtissier à Arzens (11)

1994-2002 : 1^{ère} installation en tant que Artisan Pâtissier - chocolatier- boulanger indépendant à Cannes

1992 - 1994 : Pâtissier en restauration gastronomique.

« La ferme de Mougins » et « La poêle d'or » à Cannes

1987- 1992 : Ouvrier polyvalent chez des artisans « pâtissier -boulangier »

1984 à 1986 : apprenti Pâtissier à Vesoul