

PATRICK AGNELLE

Patrick Agnellet

Pâtissier  
Chocolatier  
et tellement  
plus encore...

PATRICK AGNELLE

Coup de  
*Cœur*

*Pastry Chef, Chocolatier  
and so much more...*

PATRICK AGNELLE





Connu du grand public pour avoir réalisé en 2017 le gâteau d'anniversaire des 40 ans d'Emmanuel Macron, Patrick Agnellet, enfant du pays, n'a pas attendu cette reconnaissance présidentielle pour régaler ses pairs. Rencontre avec cet artisan de grand talent, détenteur d'un délicieux savoir-faire.

*Known to the general public for making Emmanuel Macron's 40th birthday cake in 2017, Patrick Agnellet, a local of the area, did not wait for presidential recognition to treat his peers. Meet this craftsman of great talent, bearer of a delicious skill.*

« Je n'ai jamais eu à m'interroger sur mes choix professionnels, car j'ai toujours aimé ce qui est beau et goûteux... » explique Patrick Agnellet visiblement destiné à régaler nos papilles. C'est donc après avoir fait ses armes auprès de grands professionnels, que cet entrepreneur né, monte en 2004 son laboratoire et sa première boutique d'Anney, suivie en 2012 par celle de La Clusaz. Reflets de la personnalité de cet artiste que tout inspire, ces écrins gourmands suscitent l'émotion avant même d'avoir éveillé nos sens. Car c'est bien elle qui guide cet homme, passionné par son métier.

« J'ai dans ma tête, comme une boîte à idées pleines de souvenirs qui jaillissent au bon moment ». Ce qui n'empêche pas cet artisan, inspiré par une œuvre d'art, une saveur, une odeur... de travailler avec application pour sublimer sa créativité naturelle. Car si pour Patrick Agnellet, l'esthétisme n'a d'égal que le goût, le travail bien fait est son credo.

Tourné vers l'essentiel, « le bon et le beau », il s'entoure de producteurs consciencieusement sélectionnés, auquel il accorde son respect « car on ne peut rien faire de bon avec de mauvais produits ». Principe que cet homme de transmission, enseigne à ses équipes, préférant montrer le bon exemple, plutôt que de tenir de longs discours.

*« I never had to ask myself about my professional choices, because I always liked what is beautiful and tasty... » explains Patrick Agnellet, who was clearly made for delighting our taste buds. It is after having made his debut at the side of great professionals, that this natural born entrepreneur set up his laboratory and his first shop in Anney in 2004 followed by one in La Clusaz in 2012.*

*Reflecting the personality of this artist who is inspired by everything, these gourmet treasure chests arouse emotion even before awakening our senses. After all, it is emotion which guides this man who is passionate about his profession.*

*« In my head, I have like a box of ideas full of memories that come out at the right time. » This does not prevent this craftsman, who can be inspired by a work of art, a flavour or even a smell, from working with diligence to enhance his natural creativity. For Patrick Agnellet, aesthetics are equal only to taste and he believes in work that is well done.*

*Focused on the essential, « the good and the beautiful », he surrounds himself with carefully selected producers, who have his respect "because you cannot make anything good with bad products." He teaches and passes on this principle to his teams, preferring to lead by example rather than to just speak about it.*



Anney  
17 rue Centrale.  
Tél. : 04 50 23 14 30  
La Clusaz  
179 place de l'Église.  
Tél. : 04 50 63 32 78  
[www.patrickagnellet.com](http://www.patrickagnellet.com)