

VINCENT GUERLAIS

Dossier de presse - 2026



Enfant, c'est au détour de la cuisine familiale que Vincent Guerlais découvre sa fascination pour la pâtisserie. Sa mère tient une crêperie, son père est pêcheur : **le lien aux produits, à la nature et au geste artisanal fait partie intégrante de son quotidien.**

ITINÉRAIRE D'UN ARTISAN DU SUCRÉ

Animé par la passion, il s'oriente vers la pâtisserie et effectue ses premiers stages à seulement 14 ans. Cette expérience marque le début d'un véritable parcours initiatique, couronné par un brevet de maîtrise en Pâtisserie-Chocolaterie – sésame qui lui ouvre les portes des plus grandes maisons et affine son savoir-faire.

À seulement 22 ans, il relève un pari audacieux : **ouvrir, avec son épouse, sa première boutique à Nantes**, au 11 rue Franklin, guidé par une devise devenue emblématique : Agitateur de Papilles. Très vite, son nom s'impose comme une référence de la pâtisserie, porté par un **style à la fois exigeant, créatif et profondément tourné vers le plaisir.**

LA CACAOFACTURE® VINCENT GUERLAIS

En 2008, Vincent Guerlais rejoint les rangs prestigieux de l'**association Relais Desserts**, qui regroupe les plus grands noms de la pâtisserie artisanale dans le monde. En 2018, il en devient président, confirmant son rôle de figure incontournable du métier. Cette même année marque un tournant majeur avec la **création de la Cacaofactory®, un atelier singulier où le chocolat est élaboré en bean-to-bar, directement à partir de la fève de cacao.**

Concassage, broyage, conchage, torréfaction, assemblage... autant d'étapes que l'artisan maîtrise désormais pour donner vie à son propre chocolat.

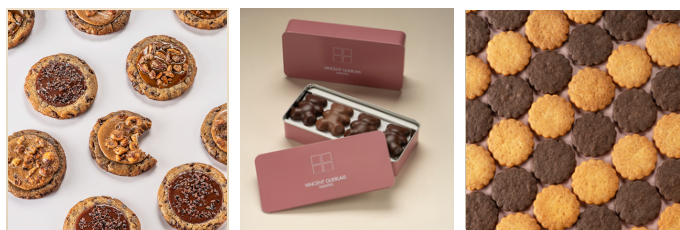
Ce projet ambitieux lui offre la possibilité de contrôler l'ensemble du processus de fabrication et d'assurer une **traçabilité** totale, fidèle à ses **valeurs de transparence**, de **qualité** et d'**engagement.**

SAVOIR FAIRE & CRÉATIONS EMBLÉMATIQUES

La philosophie de Vincent est bâtie sur deux principes auxquels on ne peut déroger : un irréprochable **sourcing des matières premières** et la **maîtrise totale d'un savoir-faire traditionnel**. Si la carte évolue au fil des saisons, certains produits sont devenus des icônes de la Maison :

- **Le P'tit Beurre nantais** : crème subtile aux noisettes du Piémont et éclats de biscuit sablé enrobé de chocolat noir, lait ou blanc
- **Les Guerlinettes** : mélange crousti-fondant d'une fine cigarette et d'un Gianduja, enrobés d'une légère couche de chocolat noir.
- **Siméon l'ourson** : une tendre guimauve à la vanille, habillée de chocolat noir ou lait.

À ses créations emblématiques s'ajoute **une collection raffinée de bonbons de chocolat, entremets, glaces, macarons, pralinés et confiseries**, élaborés avec le même soin et la même exigence.



L'EMPREINTE NANTAISE SUR LA SCÈNE INTERNATIONALE

Fidèle à ses origines, la Maison Guerlais s'est développée avec rigueur et exigence. Elle compte aujourd'hui **sept adresses en région nantaise, une implantation à Nagoya, au Japon** – dédiée à la biscuiterie française – et **une nouvelle boutique à Saint-Malo (depuis début mai 2026)**. Cette expansion s'inscrit dans une démarche constante d'excellence, portée par une philosophie fondatrice : le Beau, le Vrai, le Bon.

À la tête d'une équipe de 130 collaborateurs, Vincent Guerlais poursuit le rayonnement de son savoir-faire en alliant innovation, maîtrise technique et passion du goût. Depuis plus de 28 ans, il contribue à faire rayonner la Maison Guerlais comme une référence majeure de la pâtisserie contemporaine.

Contact presse

Camille Gonnet
Agence Citron Grenade
camille.gonnet@citrongrenade.com

06 60 67 78 16