



DORNER
FRÈRES

DOSSIER PRESSE

Histoire, valeurs, entreprise du "mieux vivre",
guests, et de nouvelles ambitions ...

DORNER FRERES PREND LE LARGE

2024

EN 2019

À l'aube des fêtes de fin d'année et après avoir fait leurs armes dans des restaurants étoilés, les frères Dorner fondent leur première boutique : la pâtisserie Dorner Frères.

Issus d'une famille où l'art de vivre à la française se transmet de génération en génération, Maxime et Gauthier, imaginent un lieu de vie à partir de souvenirs d'enfance mêlant modernité et tradition.

Des grands-pères boucher et agriculteur, des parents dans la restauration et un troisième frère agriculteur inspirent les deux frères pour transmettre authenticité et tradition auprès de leur clientèle.



Arrivée en douceur en plein cœur de la capitale de la gastronomie, Lyon, la pâtisserie Dorner Frères anime les pauses gourmandes et s'invite subtilement sur le devant de la scène des pâtisseries Lyonnaises les plus demandées...





BOUTIQUE

La boutique Dorner Frères a été imaginée comme un véritable lieu de vie, proposant des pâtisseries et viennoiseries artisanales et audacieuses. Dans l'esprit d'un coffee shop, les desserts peuvent être accompagnés de cafés du torréfacteur lyonnais EXTRAIT, de jus de fruits frais pressés ou encore de thés.

EVENEMENTIEL

Anniversaires, mariages, baptêmes, les chefs s'adaptent aux demandes afin d'accompagner leurs clients sur la partie sucrée de leur évènement pour une prestation unique et sur mesure.

PROFESSIONNELS

Les deux frères régaleront tout autant les particuliers que les professionnels : traiteur, animation de stand, carte des desserts ou encore cadeaux d'affaires.

LES FRERES DORNER

Co - gérant & Chef pâtissier

Après une formation en pâtisserie, Maxime, l'aîné, a multiplié les expériences dans de nombreux établissements reconnus et étoilés.

En 2012, il intègre le restaurant Les Cèdres ** à Grange les Beaumonts en tant que pâtissier. Géré par deux frères, ce sont les valeurs et **l'ambiance familiale** qui poussent Maxime à postuler. Proche de leur personnel, Maxime apprécie les valeurs relationnelles transmises par la Maison Les Cèdres. **Rester simple et humble** constitue la philosophie du chef Maxime aujourd'hui. Quelques années plus tard, il arrive chez La Pyramide ** à Vienne, en tant que pâtissier. En 2016, il intègre la Maison Pic *** à Valence en tant que demi-chef de parti pour devenir un an après responsable de production.

Défis et créations participent à son enrichissement. Il découvre des nouveautés et forge son identité.

Après avoir appris dans des établissements de renom, il décide de transmettre sa passion, la pâtisserie, et devient alors chef pâtissier et co-gérant de la Maison Dorner Frères.

MAXIME





GAUTHIER

Co - gérant & Chef pâtissier

Gauthier, quant à lui, a suivi une formation de cuisinier en alternance au sein du restaurant La Maison Pic ***. L'envie de se **rapprocher de la clientèle** l'a amené à travailler en tant que barman durant deux années au Comptoir de la Bourse à Lyon. En 2016, avide de plus d'aventures et d'inspirations nouvelles, Gauthier fait ses bagages pour l'Australie. La découverte de ce nouveau mode de vie lui offre une toute autre vision de la gastronomie. Dès son retour ; il décide de reprendre ses études. En 2018, il obtient son diplôme de management, à Lyon.

En 2019, les deux frères décident de s'associer et de créer une maison qui leur ressemble où **leur passion commune pour la pâtisserie et leur savoir-faire se mêlent.**

PERPÉTUER LES VALEURS MÈRES DE LA MAISON

Le grandissement de l'univers des frères reste fidèle à leur histoire. Passionnés par leur métier, leur rôle ne s'arrête pas à la production mais bel et bien à la **création de nouvelles associations gustatives**. Bouleverser les codes de la pâtisserie, apporter et faire découvrir de nouvelles saveurs restent les principales sources d'inspiration des chefs.

*« On souhaite retranscrire des traditions modernes »
évoque Gauthier.*

Leur philosophie ? **Proposer des pâtisseries en fonction de la saisonnalité des fruits et sans colorant tout en apportant une touche d'originalité.** Entièrement faite maison, Maxime et Gauthier proposent une gamme modeste. Leur souhait, empêcher la surproduction afin d'éviter les pertes. Ils composent avec ce que la nature leur offre.

*« Ne soyez pas déçu si, à 18h, il n'y a presque plus rien... »
plaisante Gauthier.*





Attachée aux valeurs familiales, la gamme de leurs produits sont issus de **producteurs locaux**, en intégrant dans certains, des **produits de leur région** : le vin jaune produit par leur oncle, les bourgeons de sapin ou encore la fleur de sureau fraîchement cueillis par Maxime et Gauthier.

« Chacune de nos créations sont élaborées spontanément, ça arrive, parfois, qu'on se réveille un beau matin avec une idée. Alors, on voit comment il est possible de la réaliser et on essaie. » évoque Maxime.

Les pâtisseries sont juste sucrées. Sans arôme artificiel, les frères souhaitent **conserver la saveur singulière des fruits** sans ajouter plus de sucre. Le but n'est pas de croquer un morceau de sucre mais de se laisser bercer par la douceur et la fraîcheur des fruits.

Les expériences passées des deux frères leurs ont appris et transmis des valeurs relationnelles autant avec la clientèle que le personnel. Aujourd'hui, les valeurs et l'ambiance familiale de la pâtisserie, poussent Maxime et Gauthier à perpétuer ces traditions avec leur personnel. **Leur ambition : décrocher la distinction du « mieux vivre en entreprise ».** Pour eux, il est important de savoir conjuguer qualité et rigueur tout en ayant un esprit familial pour avoir plaisir à travailler.

« C'est savoir préserver une certaine qualité de vie au travail et l'épanouissement des équipes en nouant un lien particulier de confiance avec notre personnel. Ici, tout le monde a un rôle à jouer et est libre de proposer des idées. Il n'y a pas de mauvaises idées. On souhaite qu'ils trouvent leur place au sein de la maison et sentent faire partie de l'aventure de la famille. Tout comme nos clients qui nous saluent en passant devant la pâtisserie » assurent les deux frères.

Et, pour renforcer les échanges, Maxime et Gauthier mettent en place un **système de communication en interne.**

2

FAIRE PARTI DES ENTREPRISES DU "MIEUX VIVRE"

3 GUESTS, UNE NOUVELLE DYNAMIQUE

En ouvrant leur première boutique, la volonté des deux frères est de **créer un véritable lieu de vie, de partage et d'échange**. Régulièrement, Maxime et Gauthier collaborent avec des chefs au sein de leur boutique pour partager leur passion avec celle des invités.

« Notre but est vraiment, de profiter d'un moment convivial, bonne ambiance en partageant nos savoir-faire. Pour l'occasion, notre invité propose une ou deux pâtisseries inédites et Maxime et moi, créons une pâtisserie spéciale. » affirme Gauthier. « Et, c'est aussi partager avec la clientèle quelques secrets de chefs... Ils peuvent échanger avec nos invités autant qu'avec nous ce qui permet de rendre davantage convivial et dynamique la vie de la boutique. Apporter une nouvelle vision de la pâtisserie, développer un réel lien de proximité avec notre clientèle est important pour nous. Cela nous aide à savoir ce qu'il leur plaît et si nous prenons la bonne direction » complète Maxime.





DES PERSPECTIVES D'AVENIR TOUT EN GARDANT LEUR SAVOIR-FAIRE ARTISANAL

4

À l'ouverture de la boutique, ils étaient 3. Aujourd'hui, **ils sont 10 avec en majorité des pâtissiers**. Maxime et Gauthier souhaitent garder leur esprit des débuts : un esprit authentique et artisanal.

*« Le but n'est pas de grandir à l'échelle d'une enseigne mais de garder cette ambiance conviviale et familiale »
ponctuent les deux frères.*

Des projets plein la tête, les deux frères n'ont qu'une hâte : pouvoir ouvrir, un jour, une deuxième boutique... Une idée qui mûrit et grandit jour après jour. La volonté de cette nouvelle boutique, **se rapprocher davantage de sa clientèle** en partageant des moments plus traditionnels en proposant une déclinaison de quelques produits emblématiques de la Maison. **Un lieu encore plus gourmand qui vous réserve bien des surprises...**

ADRESSE

91 Boulevard des Belges, Lyon 6



DORNER
FRÈRES

C O N T A C T P R E S S E

Gauthier Dorner
04 72 83 96 28

contact@dornerfreres.com



DORNER FRÈRES