

DOSSIER DE PRESSE

Dorner Frères, la création en mouvement.

Nouveaux espaces, café plus libre, expédition dans toute la France, collaborations et sourcing toujours plus exigeant.



DORNER FRÈRES

1

CHANGER D'ÉCHELLE SANS PERDRE SON EXIGENCE

L'été 2025 marque une nouvelle étape dans le développement de Dorner Frères. Face à une équipe qui grandit et à des besoins de production toujours plus importants, Maxime et Gauthier ont repensé leur organisation autour de nouveaux espaces, tout en conservant les lieux qui ont construit l'identité de la maison.

Un nouvel atelier pour voir plus grand

À l'été 2025, Dorner Frères déménage son activité de production à Rillieux-la-Pape dans un nouvel atelier de plus de **300 m²**, réunissant bureaux, laboratoire de production et une toute nouvelle chocolaterie.



Pensé pour accompagner la croissance de la maison, ce nouvel espace permet de **fluidifier le travail des équipes et de libérer du temps pour la création**, tout en offrant de meilleures conditions de production.

L'Atelier accueille également un espace **Click & Collect**, permettant aux clients de commander leurs créations en ligne et de les retirer directement à Rillieux-la-Pape, une nouvelle façon de rendre la maison plus accessible au-delà du centre de Lyon.



Un nouveau point d'ancrage en dehors de Lyon

Quelques mois plus tard, Dorner Frères ouvre un **Corner au sein de la boutique Chez André, à Saint-Bonnet-de-Mure**, avec une sélection de pâtisseries, viennoiseries et chocolats à emporter. Le Click & Collect y est également disponible.

Cette nouvelle adresse permet à la maison de **se rapprocher d'une clientèle au-delà de Lyon** et de faire découvrir son univers à de nouveaux publics. Le choix de Chez André s'inscrit dans une démarche cohérente avec les valeurs des frères, l'enseigne privilégiant notamment les produits locaux et les circuits courts.



L'adresse historique reste au cœur de la maison

Depuis 2019, la pâtisserie historique de Dorner Frères, située dans le 6^e arrondissement à proximité des Brotteaux, reste **le cœur de la maison**. Agrandie et rénovée à l'été 2025, elle accueille désormais jusqu'à **25 personnes en intérieur et une quinzaine en terrasse pendant les beaux jours**.

Pâtisseries, viennoiseries et chocolats y sont proposés aux côtés de boissons chaudes et froides préparées sur place, dans un **esprit de salon de thé**.

Si la maison se développe désormais sur plusieurs formats et en dehors de Lyon, cette adresse historique conserve ainsi sa place centrale dans l'univers Dorner Frères.



Une nouvelle étape

Après un an d'ouverture au **84 rue du Président Édouard Herriot**, à deux pas de la place des Jacobins, le Café Dorner Frères a fermé ses portes le **19 septembre 2026**.

Ouvert en 2025, le lieu aura été un véritable terrain d'expérimentation pour Maxime et Gauthier, entre créations sucrées et salées, boissons signatures, rencontres et collaborations. De son inauguration au guest avec Xavier Sacriste, en passant par la Chasse Gourmande de Pâques, cette expérience leur aura surtout permis d'explorer une nouvelle façon de faire vivre leur univers.

La fermeture de l'adresse des Jacobins marque ainsi une évolution du concept : **le Café Dorner Frères devient nomade et événementiel.**





La marque évènementielle de la maison

Désormais pensé comme un format **pop-up destiné aux entreprises**, le Café Dorner Frères propose des expériences sur mesure, adaptées au lieu, au public et à l'identité de chaque projet : animations, créations pâtisseries, boissons signatures ou formats entièrement personnalisés.

Depuis juin 2026, ce nouveau format prend notamment vie au sein de la **concession Audi du Groupe Central Auto**, où Dorner Frères accompagne les événements de la marque avec son offre sucrée et propose ses cafés et citronnades aux clients.

Une nouvelle manière pour les frères de **faire voyager leur savoir-faire, rencontrer de nouveaux publics et investir de nouveaux lieux.**



3

DE LYON À TOUTE LA FRANCE

Dorner Frères élargit désormais son terrain de jeu avec **l'expédition de ses produits secs et à partager partout en France.**

Pâtes à tartiner, chocolats, tablettes fourrées ou encore oursons à la guimauve peuvent ainsi quitter Lyon pour rejoindre de nouvelles tables. L'offre s'étend également aux créations saisonnières, comme les calendriers de l'Avent, permettant aux clients de retrouver l'univers Dorner Frères bien au-delà de la région lyonnaise.

Pour assurer une livraison rapide tout en préservant la qualité des produits, la maison s'appuie sur **Chronofresh**, avec une livraison en 48 heures.



4

FAIRE MAISON, ET BIEN S'ENTOURER

Chez les frères Dorner, le bien manger et le choix des bons produits sont une histoire de famille. Ils privilégient ainsi le **fait maison et sélectionnent avec exigence les matières premières**. Lorsqu'ils font appel à un partenaire, ils choisissent des maisons partageant leur vision de la qualité et du savoir-faire.

Un café de spécialité

Pour le Café Dorner Frères, Maxime et Gauthier ont travaillé avec **Extrait**, torréfacteur lyonnais, pour créer leur propre café de spécialité. Leur assemblage associe **la rondeur chocolatée du Brésil à la richesse épicée de l'Indonésie**. Depuis septembre 2025, il accompagne l'ensemble des boissons caféinées de la maison, soit déjà plus de **500kg de café**.

Akoma, un chocolat de couverture sur mesure

Début 2026, les frères s'associent à **Valrhona** pour créer leur propre chocolat de couverture. Après plusieurs mois de mise au point, **Akoma** voit le jour : un chocolat noir associant **les notes boisées du Brésil aux épices douces du Ghana**.

Utilisé dans les créations au chocolat noir de la maison, des tablettes aux œufs de Pâques, Akoma devient ainsi une véritable signature gustative de Dorner Frères.



5

DES RENCONTRES QUI NOURRISSENT LA CRÉATION

1883 :

une première collaboration qui ouvre le champ des possibles

Depuis juin 2026, Dorner Frères est **ambassadeur de 1883 Maison Routin**. Pour le lancement de la collection French Pâtisserie, les frères ont participé à l'élaboration d'une expérience sensorielle avec un céramiste et un mixologue, autour d'un concept : **faire passer la pâtisserie du solide au liquide**. Une collaboration appelée à se poursuivre autour de nouveaux projets.



Charles Heidsieck :

quand la pâtisserie rencontre le champagne



Dorner Frères collabore également avec **Charles Heidsieck**. À l'occasion des 10 ans du Lyon Street Food Festival, les deux maisons ont notamment accompagné la pièce montée géante d'un flan caramélisé et d'une dégustation de champagne. **De nouveaux projets sont déjà prévus en 2027.**



QUELQUES CHIFFRES

3 décembre 2019

Ouverture de la boutique Dorner Frères

22 juillet 2025

Déménagement du laboratoire à l'Atelier Click and Collect

5 septembre 2025

Création du Café Dorner Frères

19 juin 2026

Ouverture du Corner Dorner Frères - Chez André

Le groupe Dorner Frères c'est aussi :

11 employés

31 évènements en 2025



LES FRÈRES DORNER



MAXIME

Après une formation en pâtisserie, Maxime, l'aîné, a multiplié les expériences dans de nombreux **établissements reconnus et étoilés** comme le restaurant Les Cèdres ** à Grange, La Pyramide ** à Vienne et la Maison Pic *** à Valence.

Dans ces maisons, **défis et créations** ont participé à son enrichissement. **Rester simple et humble** constitue sa philosophie aujourd'hui.

GAUTHIER

Gauthier, quant à lui, a suivi une **formation de cuisinier** au sein du restaurant la Maison Pic ***. L'envie de **se rapprocher de la clientèle** l'a amené à travailler en tant que barman au Comptoir de la Bourse à Lyon. Puis, **avide d'aventures et d'inspirations nouvelles**, il fait ses bagages pour l'Australie, lui offrant une toute nouvelle vision de la gastronomie.

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, entre modernité et tradition, se mêlent.



L'UNIVERS DORNER FRÈRES

BOUTIQUES

Dorner Frères se développe à travers différents lieux, pensés pour répondre à toutes les envies gourmandes. 3 boutiques, une même exigence : préserver la qualité des produits et l'identité de la maison.

ÉVÈNEMENTIEL

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

La maison accompagne également les professionnels : pop-up, traiteur, animation de stand, carte des desserts ou encore cadeaux d'affaires.



CONTACT PRESSE

Cloé Tenza

07 83 12 48 59

communication@dornerfreres.com

DORNER FRÈRES

91 boulevard des Belges
69006 Lyon

L'ATELIER - CLICK AND COLLECT

206 rue des Terres Bourdin
69140 Rillieux-la-Pape

CORNER DORNER FRÈRES - CHEZ ANDRÉ

122 avenue Charles de Gaulle
69720 Saint-Bonnet-de-Mure

