

MARDI 14 JANVIER 2014 ◀

LEIMBACH Portrait **Pâtissier au Koweït**



Thierry Foehrenbach. PHOTO DNA – N.H.

À 14 ans, Thierry Foehrenbach quitte le collège et effectue préapprentissage et apprentissage à la boulangerie-pâtisserie Laiss de Thann. Quelques années plus tard, il devient compagnon du devoir pendant six ans puis rejoint pour un an Yssingaux en Haute-Loire (la capitale mondiale de la pâtisserie) en tant qu'assistant formateur à l'École nationale supérieure de la Pâtisserie. Après s'être marié, il part pour Kobé pendant deux ans chez le premier boulanger français installé au Japon qui y avait trois boutiques. Il met ses compétences en ligne et est recruté par l'Inter Continental Phoenicia à Beyrouth où il officie pendant deux ans en dirigeant 16 personnes.

Repéré par un businessman de passage à l'hôtel qui lui propose la gérance d'une pâtisserie-chocolaterie française au Qatar, il y reste trois ans. Puis il passe 18 mois au Caire à l'usine La Poire où il s'occupe de recherche et développement pour la création de nouveaux produits. Il sera alors recruté par Fauchon à Koweït-City où, après six ans de présence, il est «Executive Chef sucré-salé». Il y dirige une brigade 90 personnes pour 900 couverts par jour sur trois restaurants.