Arnaud Vandamme

Petit-fils de Mamie Vandamme

et créateur de l’entreprise,

Arnaud est chef pâtissier depuis 10 ans.

Il a fait ses classes à l’école Ferrandi (Paris),

puis son apprentissage au sein de la maison Lenôtre.

Il aime revisiter les classiques régionaux,

et notamment les spécialités du nord

comme les célèbres gaufres de Tourcoing,

d’où est originaire sa non moins célèbre Mamie.

Clément Jacquin

Originaire de Toulouse

et créateur de l’entreprise,

Clément est chef pâtissier depuis 7 ans.

Il a étudié la cuisine à l’école hôtelière

de Toulouse Matabiau,et a fait son apprentissage

dans le restaurant gastronomique de Michel Sarran.

Il s’est ensuite spécialisé dans la pâtisserie,

et a ouvert sa propre boutique à Montauban.

Sa sensibilité est méridionale,

et il excelle dans les gâteaux remplis de soleil,

comme la fenestra et la croustade à l’armagnac.

Les cannelés bordelais n’ont pas de secret pour lui !

Joseph Hallak

Originaire de Syrie et d’une famille de pâtissiers,

Joseph a appris dès son plus jeune âge

les secrets de la pâtisserie moyen-orientale.

Il a été le disciple du grand chef pâtissier libanais,

Rabbih Jacub.

Arrivé au Mans en 2017, il a rencontré

Arnaud Vandamme qui lui a ouvert les portes

de l’entreprise Mamie Vandamme,

et lui a permis de perfectionner ses techniques ancestrales

et de les adapter aux modes de productions locaux.

Les gâteaux de la Méditerranée sont sa passion.

Il manie le miel et la fleur d’oranger avec maestria,

et ne cesse de nous enchanter

avec ses créations des mille-et-une-nuits.