



## SEMBLANZA

# Chef Pascal Tepper

Es panadero artesanal reconocido como el Mejor Obrero de Francia en panadería en el año 2000. También es pastelero, chocolatero y heladero.

Es una institución, un símbolo de la ciudad de Pequencourt, en donde nació el 23 de diciembre de 1960.

Aunque la pasión por el oficio de panadero le viene por herencia, estudió hostelería durante 7 años para obtener el certificado de técnico hotelero BTH, en Bélgica, en donde también aprendió pastelería, repostería, chocolatería y heladería.

Algunas de las instituciones en las que se preparó son el Centro de Investigación de la Industria Alimentaria (CERIA) y el Instituto Provincial de Industrias Alimentarias y Turismo (IPIAT), en Bruselas. Ahí trabajó en Zenair y Vitamaire.

Tomó las riendas de la panadería familiar creada en 1921 por su abuelo panadero y su bisabuelo, de la que también su padre se hizo cargo y compró en 1970. Posteriormente, en 1992 Pascal la adquirió y la transformó en la meca de la gastronomía cotidiana y accesible.

En 2021 Boulangerie Tepper, ahora Boulangerie Pascal Tepper festejó 100 años y sigue siendo un negocio familiar con gran éxito, en el que ahora le acompañan su esposa Catherine y su hijo Julien.

Pascal Tepper es todo un personaje, a quien han definido como encantador, franco, con ojos sonrientes y un bigote alegre del que hizo su logo.

Con la convicción de que las cosas bellas generan cosas buenas, en sus procesos de producción aún elige el trigo que crece en el campo y lo muele hasta convertirlo en harina en un molino local, y sus frutas y verduras de temporada provienen directamente de los huertos caseros.

Con esta visión ha participado en diversas competencias no solo para transmitir conocimientos sino para aprender de otras personas del gremio.

Luego de que en el año 2000 fuera reconocido como el Mejor Obrero de Francia, Pascal Tepper se convirtió en una persona mediática, con fama no solo en su país, también en el mundo. Ha visitado muchos países en todos los continentes para compartir sus conocimientos y exigencias, sus consejos y pasión; sin embargo, su residencia siguió siendo Pecquencourt, una ciudad minera catalogada como Patrimonio de la Humanidad por la Unesco, en donde continúa trabajando con la misma disciplina y sencillez.

También es un emprendedor, ha llevado Pascal Tepper French Bakery nada más y nada menos que a Dubai, Emiratos Árabes Unidos, en donde estableció Pascal Tepper French Bakery Sheikh Zayed Road, una cafetería para cenar que ofrece una versión contemporánea de la tradicional panadería francesa, con pan recién hecho, bollería, platos fríos y calientes de calidad, así como una variedad de chocolates y pasteles de postre. Esta sucursal ha sido reconocida como la Mejor Franquicia de Oriente Medio 2013 por la Asociación de Franquicias de Oriente Medio.

También en Dubai ha abierto cuatro panaderías y bistró de Pascal Tepper French Bakery Dubai Parks and Resorts.

Es coautor del libro Le Pain. Demarle Greedy Secrets/ Secrets Gourmands. (El pan. Demarle Secretos codiciosos/Secretos golosos) publicado en 2010 por Demarle.

El chef internacional Pascal Tepper ha sido parte de la Feria Mexipan, en 2022 impartió el curso Baguettes y panes decorativos, en esta edición 2024 ofrecerá el curso especializado Últimas tendencias en panadería.

**INSCRÍBETE A SU CURSO. Informes:**

**Aldo López C.** | C. 52 1 22 0147 2978 | [cursos@mexipan.com.mx](mailto:cursos@mexipan.com.mx)

Centro  
**citibanamex**