



## Fabien PAIRON



Fabien Pairon est un chef charcutier-traiteur originaire du nord de la Bourgogne. Il a été honoré du titre prestigieux de Meilleur Ouvrier de France (M.O.F) en 2011. Initialement formé en tant que cuisinier, le chef a acquis une expérience riche en travaillant dans des tables gastronomiques en France et à l'étranger, ainsi que dans des entreprises internationales de services traiteurs. Doté d'une recherche constante d'excellence et d'un profond respect pour les produits, Fabien Pairon a enseigné pendant 10 ans à l'École Hôtelière de Lausanne, l'une des écoles les plus réputées au monde. Il a également partagé son savoir en tant qu'auteur, contribuant au livre "Douceurs Charcutière" (2015) et co-auteur du "Grand Livre de la Charcuterie" (2018), une référence incontournable dans le domaine. Sa charcuterie se distingue par son approche contemporaine, privilégiant une réduction des matières grasses et du sel. Parmi ses spécialités notables figurent les produits en croûte sous diverses formes, dont le célèbre koulibiac de saumon brioché et le boudin blanc aux truffes.



[Cliquez sur l'image pour accéder aux informations concernant le livre](#)