

Nicolas Botomisy
Chef Patissier Chocolatier International Consultant



De son enfance dans le sud de la France, Nicolas Botomisy se souvient des pâtisseries de sa grand-mère, et notamment de sa délicieuse crème caramel, dont il garde encore le souvenir.

Il est très vite attiré par la cuisine, aime jouer avec les ustensiles de cuisine, et ayant perdu son père jeune, il prend vite goût à préparer les repas pour sa famille.

A 15 ans, il cuisine ses premiers banquets pour ses proches.

Etant un bon élève à l'école, il obtient un baccalauréat scientifique, mais son attrait pour la gastronomie le rattrape et il décide de faire un BTS dans cette branche, et finit major de promotion du grand sud-ouest.

Ses professeurs sont devenus des mentors pour ses choix de carrière, et c'est grâce à leurs conseils qu'il choisit les plus grandes maisons pour faire ses armes : le Relais de la Poste (2 étoiles Michelin) avec le chef Jean Cousteau pour commencer, puis le Waterside (3 étoiles Michelin) en Grande Bretagne avec le chef Michel Roux, qui lui permettra de confirmer son goût pour la pâtisserie.

Diplômé, il part seul avec ses 2 valises à Paris pour rejoindre les équipes du Carré des Feuillants (2 étoiles Michelin) avec le chef Alain Dutournier, et se retrouve vite en charge de la pâtisserie.

Désireux d'approfondir encore ses connaissances en pâtisserie, il intègre ensuite la brigade du Georges V. Une très grande brigade, une organisation perfectionniste, de très beaux produits... Nicolas Botomisy apprend à travailler la pâtisserie de palace, la pâtisserie pure; il y restera 7 ans

A Paris, il rencontre sa femme, japonaise, et à travers elle, il apprend à découvrir le Japon et ses traditions. Après la naissance de leurs filles, ils décident de venir vivre au Japon, et Nicolas Botomisy découvre alors le monde du travail au Japon en rejoignant les équipes de l'Ecole Valrhona à Tokyo. De très belles rencontres, le goût du chocolat, la pédagogie...

L'Ecole Valrhona lui propose ensuite le poste de chef pâtissier pour son école à Brooklyn, où il part donc avec sa famille, et en profite pour enrichir encore son ouverture au monde.

C'est en 2018 qu'il décide de créer son entreprise de consulting international "Nicolas Botomisy Consulting LLC"

Il mène plusieurs métiers et activités en parallèle : la production de pâtisserie et chocolaterie, son école en ligne, les démonstrations, la photographie, la vidéographie, l'installation et la réparation de machines, le back office, la logistique ... Il conseille, importe, vend et propose à ses clients du service sur du matériel spécifique, du consulting... Il a fait le choix d'avoir un laboratoire /showroom sans boutique, cela lui donne la liberté de gérer son temps et de pouvoir voyager à travers le monde et de s'enrichir de différentes cultures.

From his childhood in the South of France, Nicolas Botomisy remembers his grand-mother's pastries, and specially her incredible « crème caramel » for which he still cherishes the memory.

He quite early became interested in cooking, liked to play with kitchen utensils, and since he lost his dad while he was still very young, he quickly started to prepare meals for his family.

At the age of 15, he prepared his first banquets for his family and friends.

Being a good student, he graduated with a scientific baccalaureat, but soon his interest for gastronomy became stronger and he decided to continue his studies in the gastronomy field and graduated with a BTS, as the promotion major in South-Western France.

His teachers were important advisors in his career choices, and thanks to their advices, he joined prestigious teams to start his career: the Relais de la Poste (2 Michelin stars) with Jean Cousteau to start with, then the Waterside (3 Michelin stars) in UK with the chef Michel Roux, where he confirmed his high interest in pastry.

After graduating, he moved alone to Paris to join the teams of the Carré des Feuillants (2 Michelin stars) with the chef Alain Dutournier et soon became in charge of the pastry team.

Willing to deepen his knowledge in pastry, he then joined the prestigious team of the Georges V. A very big kitchen brigade, a perfectionist organization, incredible products... Nicolas Botomisy learned to work on palace pastries, pure pastry; he stayed there for 7 years.

In Paris, he met with his wife, a Japanese woman, and through her, he discovered Japan and its traditions. After the birth of their daughter, they decided to move to Japan, and Nicolas Botomisy discovered the Japanese work life by joining the teams of the Valrhona school in Tokyo.

Encountering with incredible people, deepening knowledge on chocolate, learning how to teach...

Valrhona school then offered him a pastry chef position in Brooklyn, where he moved with his family and there through even deepened his opening to the world and all the richness it can offer.

It was in 2018 that he decided to create his international consulting company "Nicolas Botomisy Consulting LLC". He carries out several professions and activities in parallel: the production of pastries and chocolates, his online school, demonstrations, photography, videography, importation installation and repair of machines, back office, logistics... He advises, imports, sells and offers his clients services on specific equipment, consulting... He chose to have a laboratory/showroom without a store, this gives him the freedom to manage his time and to be able to travel around the world and enrich himself with different cultures.



Nicolas Botomisy