



Vincent Attali, le Français qui régale LinkedIn

Par [Joanna Valdant](#), 24 janvier 2019



Pâtissier de père en fils, Vincent Attali vit sa propre version du rêve américain. S'il se prédestinait à devenir graphiste, sa passion pour la pâtisserie ne l'a jamais quitté.

En grandissant à New York, il a cumulé les petits jobs dans les meilleures adresses de la ville (Payard, Fauchon, Financier) et s'est formé au contact de chefs de renom. Après avoir entre autres travaillé au Mourad Restaurant à San Francisco, ainsi que dans les cuisines de Joël Robuchon au [MGM Grand de Las Vegas](#), il a décidé il y a deux ans d'offrir à sa carrière un tournant technologique en acceptant un poste d'Executive Pastry Chef chez LinkedIn via [Bon Appétit Management](#), compagnie de restauration utilisée par les grandes entreprises de la Bay Area. Aujourd'hui, il dirige une équipe de 20 ouvriers pâtissiers répartis dans cinq cafés sur [le](#)

[campus de Sunnyvale](#). Un tournant inattendu pour celui qui privilégiait jusqu'alors les étoiles Michelin.

“Quand on m’a proposé ce poste chez LinkedIn, j’étais sceptique, déclare [Vincent Attali](#). Je n’avais jamais entendu parler des corporate cafés. Disons que pour moi, ça se limitait aux cantines universitaires. Rien de très glamour.” En découvrant l’univers de la tech, le pâtissier a très rapidement changé d’avis. *“Je me suis rendu compte de la qualité de ce qu’on proposait. Il y a de grands chefs ici, tout est préparé au jour le jour. Les budgets sont exceptionnels, ce qui nous permet d’acheter de très bons produits locaux.”*

C’est en emménageant en Californie que Vincent Attali a découvert la folie de l’organique et la quête quasi-spirituelle du “healthy”, un environnement très différent de celui dans lequel il a pu évoluer à Vegas.

Outre une nouvelle manière de cuisiner, l’ancien élève du chef-pâtissier Salvatore Martone (L’Atelier de Joël Robuchon) a dû revoir sa conception du métier. Cela passe par un nouveau rythme, mais aussi par une bonne dose quotidienne de créativité. *“Désormais, je travaille de 4am à 2pm du lundi au vendredi. Autrefois, je faisais plus de 12 heures par jour et le mot week-end m’était presque inconnu. Bosser pour LinkedIn m’offre de nouveaux challenges au quotidien. Chaque jour, c’est une nouvelle carte. Chaque jour, on attend de moi de l’innovation et de la créativité. Dans les grands restaurants, il faut sans cesse garder à l’esprit le style du chef. C’est dur de s’exprimer et de briller individuellement.”*

Parmi les dernières inventions du chef pâtissier, on retrouve les [Emoji Mochi Macaron](#), le [Coffee Bubble Boba Waffle](#) et le [S’mores Cruffin](#), des classiques revisités au goût du jour. *“J’ai cette chance de pouvoir expérimenter. J’ai conscience que toutes mes créations ne pourraient pas être vendues ailleurs. Elles sont parfaites pour l’endroit où je me trouve aujourd’hui, car LinkedIn m’offre une liberté infinie.”*

Cette confiance se traduit également par la naissance de Pastry Shop, la marque de Vincent Attali. Cette dernière lui permet de vendre ses propres produits sur son lieu de travail. *“Pastry Shop me permet de valoriser le travail de mon équipe au cours de l’année à l’occasion des fêtes type Saint-Valentin, Noël, Pâques... C’est aussi une manière pour nous de rappeler aux gens que nous sommes des professionnels, car le reste du temps, nos créations sont distribuées gratuitement.”* En attendant de progresser dans l’entrepreneuriat, Vincent Attali se concentre sur rester fidèle à sa devise personnelle: “have fun”.

<https://frenchmorning.com/vincent-attali-francais-regale-linkedin/>