

l'Alchimiste

PHILO-MÉSTER

Siropier



Marc



CHEMIN PHILO



*LES 3 CONCEPTS FORTS DE
MON ÉCHANGE AVEC MARC*

Rencontre

Coopération

Transmission



CHEMIN PHILO

l'Alchimiste

RENCONTRE

Son métier est une alchimie de rencontres.

Celles entre les ingrédients d'abord, où fruits, épices et sucres s'assemblent pour donner naissance à des sirops uniques.

Mais aussi celles, humaines, qui ont inspiré et affiné son art au fil du temps.



CHEMIN PHILO

COOPÉRATION

La complémentarité, le partage des idées et les dégustations avec l'équipe pour valider de nouvelles recettes sont essentielles pour Marc dans son métier.

Cette approche collective, se nourrit du regard et de l'expertise de chacun.

Une philosophie du travail qui transforme la création culinaire en une aventure humaine, où le goût se construit ensemble.



l'Alchimiste

TRANSMISSION

Transmettre son expertise est une mission qui lui tient profondément à cœur.

Pour Marc, former les autres, c'est perpétuer l'art de son métier en animant des ateliers où le public découvre, touche et crée ses propres sirops, transformant chaque participant en artisan d'un savoir-faire gourmand.



CHEMIN PHILO

PHILO-MÉTIER

*Mieux comprendre un métier
grâce aux concepts*



Manon Evelyne Marc



CHEMIN PHILO