

VINCENT GUERLAIS

CHOCOLAT, PÂTISSERIE & BISCUITS

Dossier de Presse 2026



VINCENT GUERLAIS

Le Beau, le Vrai, le Bon.

Depuis plus de 28 ans, la Maison Vincent Guerlais imagine, créé et partage une vision généreuse de la pâtisserie et du chocolat.

Née à Nantes de la passion d'un artisan, la Maison s'est construite autour d'une conviction simple : le plaisir passe par la qualité des produits, la précision du geste et la créativité.

Aujourd'hui, Vincent Guerlais et ses équipes perpétuent ce savoir-faire à travers leurs boutiques, leur laboratoire et leurs différents espaces de création, avec la même envie : faire naître de belles émotions autour du goût.

Contact

Nous avons à cœur de partager nos actualités et nos créations à travers différents supports presse.

Pour cela, merci de nous écrire à communication@vincentguerlais.com, nous nous ferons un plaisir de répondre à vos demandes.

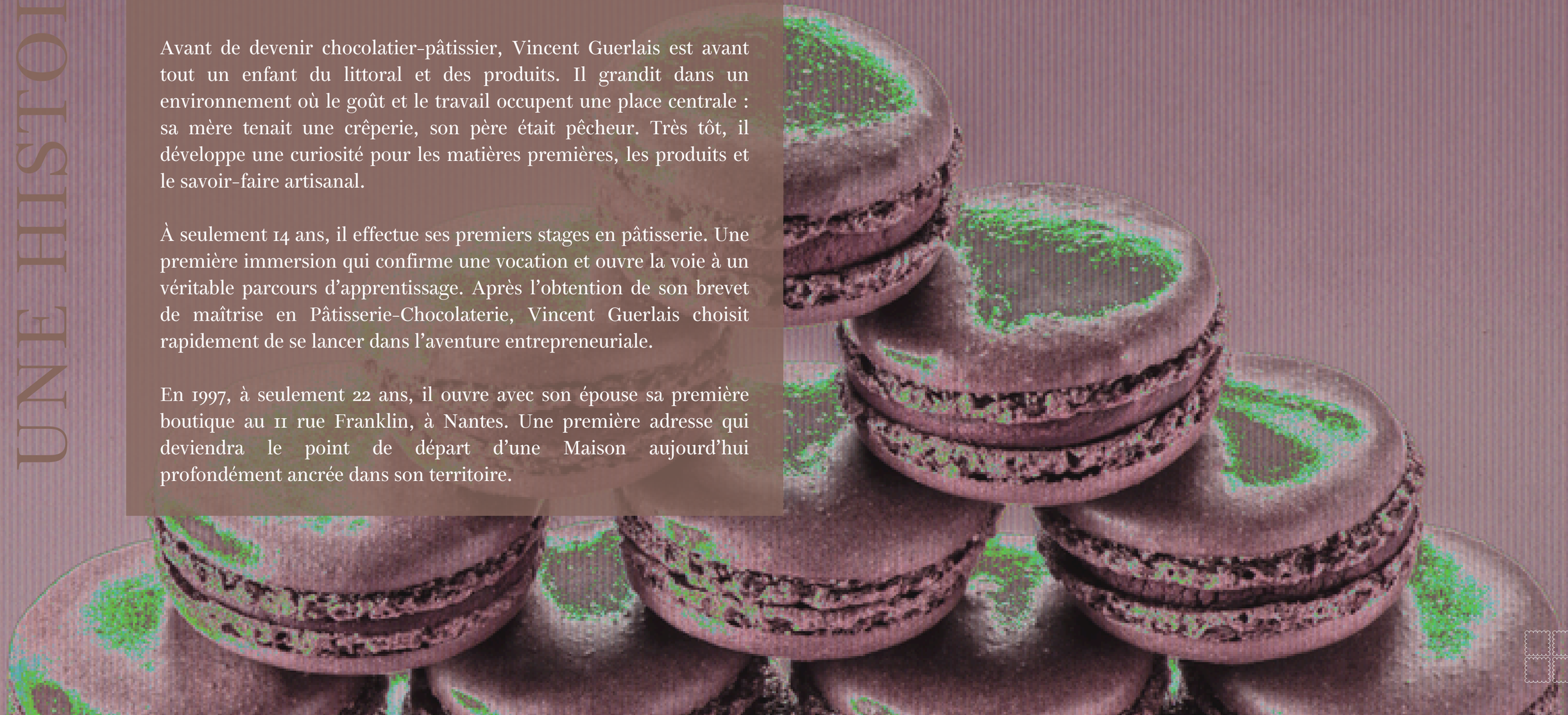
UNE HISTOIRE

AVANT TOUT UNE PASSION

Avant de devenir chocolatier-pâtissier, Vincent Guerlais est avant tout un enfant du littoral et des produits. Il grandit dans un environnement où le goût et le travail occupent une place centrale : sa mère tenait une crêperie, son père était pêcheur. Très tôt, il développe une curiosité pour les matières premières, les produits et le savoir-faire artisanal.

À seulement 14 ans, il effectue ses premiers stages en pâtisserie. Une première immersion qui confirme une vocation et ouvre la voie à un véritable parcours d'apprentissage. Après l'obtention de son brevet de maîtrise en Pâtisserie-Chocolaterie, Vincent Guerlais choisit rapidement de se lancer dans l'aventure entrepreneuriale.

En 1997, à seulement 22 ans, il ouvre avec son épouse sa première boutique au 11 rue Franklin, à Nantes. Une première adresse qui deviendra le point de départ d'une Maison aujourd'hui profondément ancrée dans son territoire.



LE GOÛT COMME TERRAIN DE CRÉATION

Pour Vincent Guerlais, créer ne consiste pas simplement à imaginer de nouvelles recettes. C'est avant tout rechercher le juste équilibre entre le produit, le geste, la texture, le goût et l'esthétique.

Chaque création est pensée avec la même exigence : sélectionner des matières premières de qualité, respecter leur identité et les travailler avec précision pour révéler tout leur potentiel. La Maison développe ainsi une collection qui évolue au rythme des saisons : chocolats, pâtisseries, biscuits, macarons, glaces, pralinés, confiseries et biscuits.

Certaines créations sont devenues au fil des années de véritables signatures de la Maison.



QUELQUES ICÔNES

de chez Vincent Guerlais



P'TITS BEURRE

Crème subtile aux noisettes du Piémont et de croustillants éclats de biscuit sablé.



LES CHOKOS

Sous deux couches de biscuit sablé, nos Chokos dévoilent un cœur fondant à la noisette, à la cacahuète ou au chocolat.



LE FONDANT NANTAIS

Un cœur fondant, une texture douce et moelleuse et surtout un goût de chocolat dont nous gardons le secret.



P'TITS MALO

Petits gâteaux au cœur moelleux à la vanille, avec une garniture généreuse au choix.



GUERLINETTES

Mélange crousti-fondant d'une fine cigarette et d'un Gianduja enrobé d'une couche de chocolat noir.

DE LA FÈVE AU CHOCOLAT

EN 2018

Vincent Guerlais franchit une nouvelle étape dans sa recherche de maîtrise et de transparence avec la création de la Cacaofacture®.

Cette manufacture dédiée au travail de la fève de cacao permet à la Maison de fabriquer son propre chocolat selon le principe du bean-to-bar, de la fève jusqu'à la tablette.

Sélection des fèves, torréfaction, concassage, broyage, conchage, assemblage...

CHAQUE ÉTAPE

Chaque étape est réalisée avec soin afin de mieux comprendre la matière première et d'en révéler les caractéristiques aromatiques.

Cette démarche permet à la Maison de reprendre la main sur une partie essentielle de la création de ses chocolats et d'aller toujours plus loin dans la recherche du goût.

La Cacaofacture® traduit ainsi une volonté forte : mieux connaître pour mieux créer.



UNE MAISON NANTAISE

Un savoir-faire qui voyage

Profondément attachée à Nantes et à son territoire, la Maison Vincent Guerlais poursuit son développement tout en conservant ses racines.

Elle compte aujourd'hui sept boutiques dans la région nantaise, ainsi qu'une implantation à Nagoya, au Japon, dédiée à la biscuiterie française.

8 boutiques en France

1 adresse au Japon

Depuis mai 2026, une nouvelle adresse est également venue rejoindre cette histoire :

SAINT-MALO

Cette implantation marque une nouvelle étape pour la Maison et permet de faire découvrir son univers au-delà de son berceau nantais, au cœur d'un territoire lui aussi profondément attaché à la gastronomie, au savoir-faire et à l'art de vivre.

Situé à La Chapelle-sur-Erdre, le laboratoire de production est le véritable cœur de la Maison. C'est ici que sont imaginées, confectionnées et préparées les créations qui sont ensuite distribuées dans les boutiques.



VINCENT GUERLAIS

Artisan chocolatier-pâtissier, entrepreneur et créateur, Vincent Guerlais poursuit depuis plus de 28 ans une aventure guidée par la curiosité, la transmission et le goût.

Membre de l'association Relais Desserts depuis 2008, il en devient président en 2018, rejoignant ainsi les grands noms internationaux de la pâtisserie française.
De Nantes au Japon, et désormais à Saint-Malo, la Maison continue de faire grandir son univers sans jamais perdre de vue son point de départ : le plaisir de créer et celui de partager.

Aujourd'hui

Vincent Guerlais poursuit cette aventure avec la même envie qu'à ses débuts : imaginer, transmettre et faire découvrir une pâtisserie et une chocolaterie qui lui ressemblent, profondément ancrées dans leur territoire et ouvertes sur le monde.

CONTACT PRESSE

POUR TOUTE DEMANDE PRESSE/ MEDIA - PARTENARIAT

CONTACTER NOTRE SERVICE COMMUNICATION

communication@vincentguerlais.com

06.64.96.56.90


VINCENT GUERLAIS