



TITOUAN MANO

Candidat — Chef pâtissier de l'année 2026

Chef pâtissier — Restaurant Le Saint-Amour, Québec

Formé en hôtellerie-restauration et en desserts de restaurant en France, Titouan Mano a développé son parcours entre la France et le Québec, notamment au Suquet de Michel Bras, au Gabriel à Bordeaux et à L'Orygine. Aujourd'hui chef pâtissier du restaurant Le Saint-Amour à Québec, il entretient un lien profond avec la province, découverte lors d'un stage dans ce même établissement en 2015.

Sa pâtisserie est guidée avant tout par le goût, la gourmandise et l'émotion. Inspiré par la nature, les cueillette sauvages et les produits boréaux, Titouan privilégie les ingrédients locaux et de saison. Sa démarche, généreuse et exigeante, traduit un profond respect du produit, du geste artisanal et du territoire québécois.