

*Thierry Kleiber*

*3 -ème générations de pâtissiers chocolatiers sur Belfort*

*1979 1981 Brevet de Compagnon Pâtisserie Jacques Mulhouse (Relais Dessert)*

*1983 Commence son Tour de France chez Gabriel Paillason double Meilleur ouvrier de France*

*1984 Pâtisserie Lavillionniere Nîmes*

*1985 Chef Pâtissier Hôtel Imperator Nîmes*

*1986 Retour dans la pâtisserie familiale*

*1987 Diplômé du Brevet de Maîtrise*

*1992 reprise de ma pâtisserie Familiale*

*1998 Recu Compagnon des devoirs Unis*

*2002 Création de la chocolaterie Amandine et cacao SARL*

*2006 Consultant pour Agrimontana Domori*

*2007 Formateur indépendant ,*

*2008 Formateur au CFA de Belfort pour les BTM chocolatiers*

*2010 rencontre avec Samuel Bize à Genève chez Favarger.*

*2012 première étude technique poussée avec Samuel Bize sur la science et les techniques de fabrication des ganaches.*

*2016 création de AEC CONSULTING SAS*