



**DOSSIER DE PRESSE**  
**MI CIELO 2025**

## ÉRASE UNA VEZ

Bien avant Mi Cielo, il y avait un rêve.

Au fil de ses expériences, Diego se forge une conviction: il veut faire les choses autrement. Inspiré par chaque maison où il a travaillé, il affine peu à peu sa vision d'une pâtisserie plus naturelle, sans excès de sucre, sans colorants artificiels. Une pâtisserie libre, guidée par le goût, les saisons et la spontanéité.

Et puis un jour, en décembre 2013, sur une plage au Mexique, un pélican joue les entremetteurs. Grâce à lui, Diego rencontre Blanca. Dès les premières heures, ils évoquent l'idée de créer quelque chose ensemble. Un coup de foudre personnel, et une évidence professionnelle.



## MI CIELO, LA PÂTISSERIE NATURELLE QUI PARLE AU CŒUR

Deux ans plus tard, ils fondent Mi Cielo à Bordeaux.

Depuis 2016, cette maison artisanale bouscule les codes de la pâtisserie: des créations fines et vibrantes, qui racontent des histoires, éveillent les sens et parlent au cœur, comme un apapacho.

Chez Mi Cielo, la pâtisserie est libre, colorée, sensorielle, mais toujours précise.





## **UNE PÂTISSERIE ENGAGÉE, VIVANTE, ET SINCÈRE**

Chez Mi Cielo, chaque création est pensée comme un langage: celui du goût, de la précision et de l'émotion. Dans leur atelier bordelais, Diego et son équipe travaillent avec des fruits de saison, des herbes fraîches, des épices du monde, et une technique rigoureuse héritée de la tradition française.



Chez Mi Cielo, le sucre est réduit, pour laisser toute sa place au vrai goût des ingrédients.

Chaque texture est étudiée, chaque saveur affinée. L'objectif : révéler la nature du produit, dans toute sa richesse.

Mi Cielo, c'est une pâtisserie vivante, moderne et sincère. Une vision libre et naturelle, où chaque geste est guidé par le goût.

Un banoffee avec un dulce de leche aux épices douces. Une tarte rhubarbe et fleur de sureau, cueillie par le chef lui-même. Une ganache au basilic dans un fraisier.

## SAVEURS PROLONGÉES

Les associations sont audacieuses, les textures précises, et les saveurs prolongées en bouche, comme une signature.

Chaque pâtisserie est unique. Pas de recettes copiées: tout part d'une solide connaissance technique, d'années d'expérience, de voyages, d'essais, et surtout d'une écoute attentive de ce que les clients aiment.



## UNE VISION LIBRE, INSPIRÉE DE LA NATURE

L'innovation est toujours au service du plaisir, du partage et de l'émotion.

Les couleurs éclatantes des desserts sont obtenues à partir de colorants naturels entièrement faits maison, issus de fruits, d'herbes et de fleurs transformés sur place.

La vitrine du jour reflète cette créativité : des classiques revisités, des nouveautés selon les fruits du moment, et les inspirations libres du week-end.

Les grands gâteaux (de 4 à 20 personnes) sont réalisés uniquement sur commande : une manière de garantir fraîcheur, justesse, et de limiter le gaspillage alimentaire avec bon sens et engagement.



## COMMUNAUTÉ & RAYONNEMENT

Mi Cielo attire une clientèle de foodies exigeants, en quête de desserts justes, équilibrés, et peu sucrés. Des amateurs de vrai goût, sensibles à la qualité et à la créativité.

Un souvenir marquant? Les gardes du corps de Karl Lagerfeld venaient chercher sa tarte citron-menthe préférée pendant ses séjours inspirants dans les châteaux bordelais.





Mi Cielo, c'est aussi un lieu. Un écrin vivant, lumineux, accueillant, à l'image de ceux qui y entrent comme de ceux qui y travaillent.

Un endroit où l'on vient chercher une douceur, et l'on repart avec le sourire au cœur.



## UN APAPACHO AL CORAZÓN

Le nom lui-même est une déclaration d'amour. En espagnol, Mi Cielo signifie à la fois "mon ciel" et "mon amour", une tendresse du quotidien qu'on chuchote à ceux qu'on aime.

C'est exactement ce que Mi Cielo cherche à offrir: *un apapacho al corazón*, une expression mexicaine d'origine nahuatl, qui désigne un câlin à l'âme. Un geste de douceur, de soin, de réconfort.

## **DISTINCTIONS & RECONNAISSANCE**

### *Ouvrages & presse spécialisée*

- ***Riz au Lait, c'est mon dessert préféré. Riz au lait "Recuerdos"***

Philippe Toinard

Édition de la Martinière, 2024

- ***Le meilleur de la Pâtisserie Française, Manzanita***

Francois Blanc

Éditions Ducasse, 2023

- ***La France des Pâtisseries , Manzanita et Pan de Muerto***

François Blanc

Ducasse Édition, 2021

- ***50 gâteaux de grands pâtisseries qu'il faut avoir goûtés une fois dans sa vie , Banoffee***

Hélène Luzin

Éditions La Martinière, 2021

- ***Bûches, Bûche "Pralinita"***

Michel Tanguy

First Éditions, 2019

- ***Galettes, Galette "Café de Olla"***

Michel Tanguy

First Éditions, 2019

- ***Chocolat, cheesecake aux fruits rouges frais et fondant sans gluten aux noix***

Éditions Sud Ouest, 2017

## Magazines & médias culinaires



### FOU DE PÂTISSERIE

OPUS

#10 et #24

HORS SÉRIE

#14, #17, #21

NUMÉRO

#30, #32, #34, #41 et #44

### THURIES MAGAZINE



juin- juillet 2024

juin 2019

- Pâtisserie & Compagnie. Couverture avec la tarte mangue, 2019
- Aire Magazine (Aeroméxico), 2018
- Journal SudOuest "Mi Cielo, des gâteaux de Paradis", 2018
- Vivre Bordeaux, 2016

## *Prix & concours :*

- **Laureats Talents Gourmands**, Pierre Gagnaire comme parrain. 2018
- **Nommés avec "Douceur d'Automne"** pour la Meilleure Création Fruité pour les Trophées Fou de Pâtisserie, 2022
- **Cookie Mi Cielo** : élu meilleur de Bordeaux et 4<sup>e</sup> de France. Jury présidé par Jean François-Régis Gaudry, et Christophe Michalak dans l'émission de Très très Bon, France Première. 2024

## *Télévision & médias :*

- *Pizza Boys*. **BBC**, septembre 2023.
- Madrileños por el Mundo. **TeleMadrid**, 2024.
- Émission **France Blue Gironde** "Le Miam du Jour" 2022 et 2016
- Recommandés dans le **Guide Pudlowski**
- Recommandés dans les adresses Coup de Coeur par **Fou de Pâtisserie**



# Événements culinaires



- **Festival Bordeaux S.O. Good.** 2018
- **Événement pour le Fundraising d'Isabello, Feeding Hungry Minds.** 2018
- **Masterclass Paris, L'Atelier des Sens.** 2019
- **Événement Bruit du Frigo.** 300 personnes. 2019
- **Collab Sharon x Mi Cielo.** 2020
- **Collab avec Fou de Pâtisserie:** plus de 1200 gâteaux réalisés sur week-end. 2021
- **Événement Back Market,** 150 personnes. 2022
- **Goûters Magiques,** Bordeaux Métropole. 2023
- **Collab Alexandre Boulanger** à Bordeaux, 2023.
- **Collab avec Soin de Soin.** 24 anniversaire. Tarte crème de la crème. 2023
- Pop Up **Collab Pain Paulin.** 2023.
- **Championnat de l'Œuf Mayo,** soirée de gala. Dessert pour 200 personnes. 2024
- **Collab avec L'Ogre de Carrouselberg** à Lille et Bordeaux. 2024
- Accueil de la **Masterclass d'Antonio Bachour.** 2024.
- **Rockschool Barbey:** 2021, 2022, 2023, 2024, 2025
- **Festival Chaud Show,** avec Thierry Marx comme parrain. 2024. Tarte tatin vegan et sans gluten



## DIEGO CERVANTES

### *Chef pâtissier & co-fondateur*

Né à Paris en 1985, d'un père argentin et d'une mère française, Diego se forme à l'École Ferrandi. Il débute sa carrière dans les cuisines de La Truffe Noire et du Pavillon Ledoyen, avant de partir au Mexique où il découvre sa passion pour la pâtisserie.



De retour en France, il intègre Angelina Paris sous la direction de Sébastien Bauer, puis devient son second.

En 2012, il part en Afrique du Sud, où il dirige la pâtisserie du Tasting Room (classé au World's 50 Best), sous la houlette de la cheffe Margot Janse. C'est là qu'il développe son style signature: une pâtisserie naturelle, libre et inspirée de son environnement, sans colorants ni artifices.

Après un passage chez Jacques Génin, où il affine son goût pour la texture juste et l'équilibre des saveurs, il fonde Mi Cielo à Bordeaux avec Blanca.

Diego anime depuis 2024 des Masterclass dans son propre laboratoire à Bordeaux ainsi que des Consulting pour entreprises.



## **BLANCA BERTELY**

### *Directrice, co-fondatrice & communicante*

Née à Mexico City en 1982, Blanca est diplômée de l'école hôtelière suisse Glion. Elle fait ses armes dans le luxe et la restauration entre les États-Unis et le Mexique (Waldorf Astoria, Karisma Resorts, Azotea Group), avant d'opérer un virage inattendu : elle devient célébrante de mariages trilingue dans la Riviera Maya.

Elle rencontre Diego en 2014, le suit en France l'année suivante, et fonde avec lui Mi Cielo.

Elle y gère la communication, la stratégie, les RH, les relations presse et participe à la création de nouveaux produits. Elle continue à célébrer des mariages dans le Sud-Ouest et à l'étranger, fidèle à sa passion : célébrer les moments d'émotion.



## INFORMATIONS

**@micielopatisserie**

 **30K**

 **4,4K**

### TÉLÉPHONE

+33 533 48 94 49

### E-MAIL

[info@micielopatisserie.com](mailto:info@micielopatisserie.com)

### SITE D'INTERNET

[www.micielopatisserie.com](http://www.micielopatisserie.com)

### ADRESSE

13 Bd Pierre 1er,  
LE BOUSCAT  
33110  
FRANCE







MICIELO  
Pâtisserie

