

Mme Gourmande, passionnément pâtissière

Rendez-vous avait été pris avec Mme Gourmande, de son vrai nom Claire Robert, celle dont les photos de gâteaux et d'entremets nous régaler les yeux sur les réseaux sociaux. C'est dans sa cuisine, nichée au milieu des bois à Buloyer, que nous la rencontrons alors qu'elle mettait la touche finale à ses macarons citron -basilic. Un régal...

La Magnycoise a un look de pin-up qu'elle revendique, avec beaucoup de caractère : « travailler dans un monde d'hommes n'empêche pas de rester coquette » ! Sa féminité, elle l'assume à 100 % et la transmet dans ses gâteaux, à la fois gourmands et élégants.

La pâtisserie est une histoire de famille et de passion, qu'elle vit depuis toute petite.



*J'ai reçu de mes deux grands-mères
l'héritage de la gourmandise
et le plaisir du partage.*

Une histoire de famille

Mes deux grands-mères cuisinaient énormément. Avec mes cousins, on passait des mercredis après-midis entiers à les regarder pâtisser. Elles m'ont apporté la curiosité et l'envie. J'ai hérité d'elles la gourmandise et le plaisir du partage.

Parce que je suis gourmande !

Pourquoi ce pseudo? Parce que je suis gourmande, tout simplement! J'ai même été, adolescente, « addict au sucre », ce qui m'a valu du poids en trop! À 17 ans, je pesais 90 kilos: je me suis mise au sport et j'ai commencé à faire attention à ce que je mangeais. J'ai ensuite appris à mieux manger lorsque je suis devenue maman et qu'il a fallu cuisiner pour ma fille. C'est également pour elle que j'ai commencé à créer des gâteaux originaux (en forme de licorne, d'Harry Potter, etc.). Je n'avais aucune formation en pâtisserie mais j'étais curieuse: j'ai regardé beaucoup de tutoriels sur internet pour apprendre les bases et les techniques. J'ai ensuite été sollicité par mes amis pour les gâteaux d'anniversaire des uns et des autres, qui m'ont recommandé auprès d'autres personnes. Ça a été le déclic: pourquoi pas en faire mon métier?



Reconversion sucrée



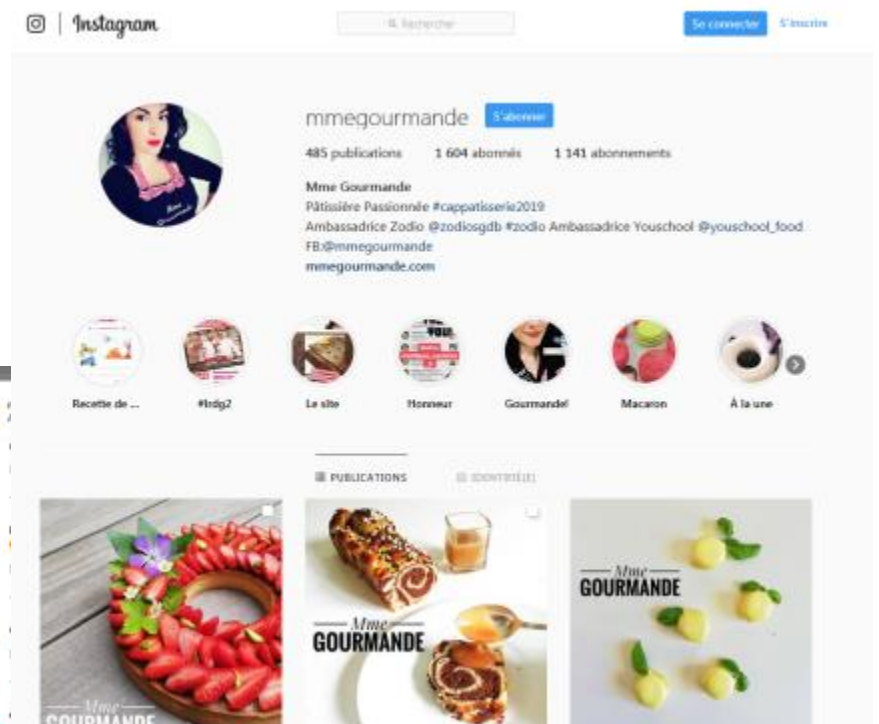
En 2017, je me suis inscrit en CAP Pâtisserie en candidat libre. Depuis deux ans, ma vie est rythmée entre mon travail de commercial dans une société de prévoyance, mon rôle de maman et la pâtisserie! Cours du soir en ligne, entraînement pratique à la maison, un mercredi sur deux et chaque samedi... Il y a souvent des gâteaux à la maison! En parallèle, je multiplie les stages chez de grands noms de la pâtisserie, dont les chefs Ludovic Fontalirant (Le temps et le pain), Yann Couvreur (Maison Yann Couvreur) ou Bryan Esposito (nouveau Chef Pâtissier de l'Hôtel du Collectionneur à Paris). Ces stages me permettent de travailler dans un véritable laboratoire, avec du matériel de « pro » et de bénéficier des précieux conseils de ces étoiles montantes de la pâtisserie. Ils m'ont appris également à prendre confiance en moi: il faut savoir faire sa place dans un monde encore majoritairement plutôt d'hommes.

Pin-up affirmée

Travailler dans un métier de bouche n'interdit pas de rester féminine! J'assume totalement d'être une femme coquette et d'avoir ce côté pin-up. Mes gâteaux et mes entremets me ressemblent, certainement. Si je dois les qualifier, je dirais qu'ils sont à la fois gourmands et élégants.

Mme Gourmande sur les réseaux sociaux

Instagram, Facebook... ce n'était pas vraiment ma tasse de thé ! C'est une collègue qui m'a incité, en 2016, à ouvrir un compte Instagram pour faire connaître mes réalisations. C'est elle d'ailleurs qui a posté les premières images. C'est une bonne façon de se faire connaître et aujourd'hui, je suis suivie par des pâtisseries de renom. C'est d'ailleurs grâce aux réseaux sociaux que j'ai participé en mars 2018 à l'émission Les Rois du gâteau, animée par Cyril Lignac et Frédéric Bau. Ils m'ont repéré sur Instagram et sont venus me chercher. J'y ai rencontré d'autres pâtisseries et pâtisseries avec lesquels je suis restée en contact. L'une des candidates m'a ainsi mise en relation avec les magasins ZODIO (décoration et de loisirs créatifs) pour lesquels je suis devenue ambassadrice. Dès septembre, j'animerai des ateliers dans leur boutique, à Gennevilliers. En mars, j'ai également été sélectionné pour participer au concours du meilleur macaron de Paris (Claire Robert a fini 4^e).



Rester gourmande, même sans gluten

C'est un autre projet qui me tient à cœur. Il y a deux ans, j'ai appris que j'étais intolérante au gluten. Beaucoup de personnes sont dans ce cas, intolérants ou allergiques. Mon but est aujourd'hui de revisiter la pâtisserie française, sans gluten ; et à terme, d'ouvrir une boutique afin que les personnes intolérantes ou allergiques puissent se faire plaisir avec une pâtisserie, sans se poser de questions et que les non intolérants puissent croquer avec autant de plaisir dans cette pâtisserie sans se rendre compte qu'elle est sans gluten...

Dès septembre, après l'obtention de mon CAP, j'envisage d'ouvrir des ateliers pâtisserie dans ma cuisine, à Buloy, pour adultes et/ ou enfants, sur différents thèmes, dont un atelier pour apprendre à cuisiner un goûter sain, en tenant compte des allergies et en réduisant le sucre et le gras.



EN SAVOIR + :

@mmegourmande

