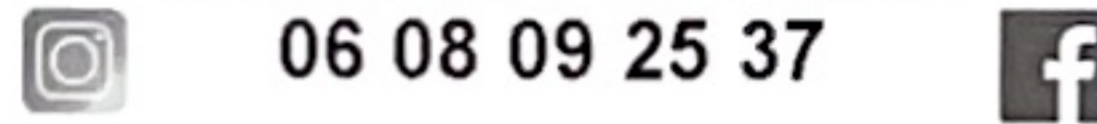




PÂTISSERIES SUR MESURE
SUR COMMANDE
1204 route des
Charbonnières
à St-Sorlin-de-Vienne
06 08 09 25 37



Livraison
en liaison
froide
autour de
Vienne et
de Lyon



Crédit photos des gâteaux : Gâteaux etc

Nous sommes à Saint-Sorlin-de-Vienne, Quand-Quand, en charmante compagnie. Je te présente la souriante **Nathalie**. Ancienne assistante commerciale pendant 12 ans, dans différentes entreprises, elle a acquis des compétences dans la vente comme la relation client, attentive à leurs besoins pour répondre au mieux à leurs demandes. Et à côté de ça, Nathalie est passionnée par les préparations de pâtisseries.

Son fils Noah a développé petit, une intolérance au lait et aux oeufs, elle a dû s'adapter et créer des gâteaux sans ces ingrédients. Puis l'élément déclencheur, c'est sa fameuse tarte au citron qu'elle a préparé pour son mari Xavier. Elle passe alors des concours dont celui de Vilette de Vienne avec comme juges M. Girardon et M. Henriroux. Nathalie a gagné le prix de Texture et Saveur. Elle passe aussi les lères sélections du Meilleur Pâtissier sur M6 et va jusqu'à la présélection à Paris. Suite aux supers retours des concours et après un congé parental pour la naissance de son autre fils Jules, elle décide de passer un CAP Pâtisserie. Soutenue par ses enfants dont sa fille Lou qui a également pris le goût de pâtisser les recettes de sa maman. Et bien-sûr, son mari lui aussi artisan, l'encourage pour son démarrage. **GÂTEAUX ETC** est né!

Nathalie ne voulait pas une boutique physique mais un lieu où elle pourrait confectionner des gâteaux sur mesure, sans carte préétablie. Créer au fil des saisons et au gré de ses envies. Elle commence donc dans sa cuisine, qu'elle a réaménagée pour être conforme à l'hygiène et à la sécurité. Elle se forme en plus, au cake design chez Cindy Sauvage en Belgique et à l'École Supérieure Nationale de Pâtisserie, elle suit la formation : pâtisserie raffinée sans gluten, ni additif.

Un peu plus tard, elle se crée un super laboratoire (dans un mobil-home qu'elle implante dans la cour de chez elle), suite au succès de ses magnifiques et délicieux gâteaux, si qualitatifs.

Nathalie nous propose donc d'imaginer avec elle, le gâteau de nos rêves. Chaque création est unique, du goût au visuel. J'ai eu la chance d'en goûter plusieurs avant même de la connaître, chez des amis et chez BROC É THÉS car Nathalie leur fournit les pâtisseries et biscuits (tous les ingrédients utilisés dans ces préparations sont naturellement sans gluten). Je me suis à chaque fois régalée Quand-Quand! La base de son cake design est ultra moelleux, peu sucré (sucre blond bio). Nathalie a retravaillé toutes les recettes (en conservant le savoir-faire à la française), afin de garder un bon équilibre entre le sucre du base cake et les différentes crèmes. Un véritable régal!

Amis lecteurs, les yeux fermés je vous conseille les services de la très agréable Nathalie, pour confectionner votre gâteau idéal! 😊



www.gateauxetcbynath.fr

