

Les gourmandises de Laureline : impossible d'y résister !



Les gourmandises de Laureline : impossible d'y résister !

La crise sanitaire a engendré bien des privations : on n'a plus le droit de se déplacer, de se réunir, de s'embrasser...

Mais heureusement, la gourmandise n'est pas interdite !

Alors que vous soyez seul(e), à deux, trois ou six personnes - mais pas plus pour l'instant ! -, Laureline vous propose de succomber à ses créations.

"Au plaisir de vous faire plaisir", c'est son slogan !

Laureline a 27 ans, elle est Vicoise depuis plus de 20 ans.



Après l'obtention d' un BEP cuisine et d' une mention complémentaire en desserts de restaurant, elle a travaillé au Florida à Castéra Verduzan, puis dans une boulangerie-pâtisserie à Fleurance au Vieux Four où elle a beaucoup appris dans le domaine de la pâtisserie.

Elle a ensuite travaillé au Mano a Mano, à Vic, comme cuisinière.

Mais, depuis sa mention complémentaire, la pâtisserie a sa préférence.

En janvier de cette année, elle a décidé de se lancer et de créer sa micro-entreprise, **Les gourmandises de Laureline**.

Actuellement, elle communique par le biais des réseaux sociaux facebook et instagram, mais un flyer vient juste d'être finalisé et il sera distribué dans les prochains jours.

Laureline a pour l'instant son atelier de cuisine, chez elle, à Bazian et assure la livraison de ses pâtisseries à domicile ou sur un point de retrait comme sur la place du foirail, à Vic, le vendredi à 18 h.

Elle peut se déplacer sur un distance de 30 à 40 km.

Ses pâtisseries sont destinées aux particuliers, mais aussi aux restaurants comme La Taverne à Lupiac qui l'a contactée pour qu'elle réalise leurs desserts y compris ceux de la vente à emporter que le restaurant a mis en place au moment du 2e confinement.



Elle nous explique comment les clients passent commande et ce qu'ils commandent :

« Les clients m'appellent ou me contactent via les réseaux sociaux. Ils me disent ce qu'ils souhaitent, gâteaux individuels ou pour plusieurs personnes - la tendance est évidemment aux plus petits gâteaux actuellement ! -, gâteau d'anniversaire ou pour une quelconque occasion, plutôt une mousse, du chocolat, des fruits, une tarte...

J'ai des gâteaux de base à partir desquels je fais des propositions.

En fait, je fais du « sur mesure » selon la demande du client, mais avec ma touche personnelle.

Pour la décoration, c'est selon mon inspiration du moment.

Mes pâtisseries sont un mélange de classique et de modernité.

J'accorde beaucoup d'importance au visuel, mais le goût est important aussi et j'ai d'excellents retours ! »



Ce qu'elle préfère réaliser ? **Les macarons** qu'elle propose en huit parfums très demandés.



Elle sait s'adapter aussi aux contraintes alimentaires de clients de plus en plus nombreux à être intolérants au gluten.

La pâtisserie sans gluten lui demande plus de temps car les farines de substitution ne se marient pas avec tous les parfums contrairement à la farine de blé qui est neutre et s'accorde avec tout.

Il faut donc réfléchir en amont mais que les intolérants au gluten se rassurent, elle trouve toujours une solution !

Son entreprise a démarré par le bouche à oreille. Elle remercie d'ailleurs la maire de Bazian qui a beaucoup fait pour la communication autour de son entreprise, ainsi que le restaurant La Taverne de Lupiac.

Son succès grandissant doit aussi beaucoup à son amie Agathe qui gère ses pages Facebook et Instagram et publie des photos qui donnent envie de goûter, sans oublier sa meilleure amie Caroline qui a réalisé son logo sur mesure !



Ses projets ? Trouver un local dans les alentours de Vic, si possible déjà équipé pour cuisiner, afin d'ouvrir un salon de thé pour accueillir les clients autour de ses pâtisseries.

Mais, même si elle a son local, Laureline poursuivra les livraisons à domicile.

Les fêtes de fin d'année approchent... Elles seront très certainement particulières mais rien ne nous empêchera de déguster les traditionnelles bûches.

Justement, Laureline a suivi en octobre une formation « Bûches de Noël » et elle est fin prête pour vous proposer ses bûches aux noms évocateurs, la Trois chocolats, la Piémontaise, la Café noix, la Mango Framboise...



Et, même si vous n'êtes pas « bûches », vous trouverez votre bonheur parmi les gourmandises de Laureline, macarons, cookies, tarte tatin revisitée à l'ananas, number cakes, tarte noix de coco meringuée, tartelette chocolat blanc framboise, mousse coco insert mangue et dacquoise coco, bavaoise pistache insert framboise et croustillant praliné, éclair géant..., rien d'impossible pour Laureline !



Alors, n'hésitez pas ! Et n'oubliez pas, elle recherche un local pour s'installer aux alentours de Vic !

Les gourmandises de Laureline

06 30 74 23 71

facebook : Les gourmandises de Laureline

<https://lejournaldugers.fr/article/45634-les-gourmandises-de-laureline-impossible-dy-resister>

Les gourmandises de Laureline
PÂTISSERIE (LISTE NON EXHAUSTIVE)

ENTREMETS

LE TROIS CHOCOLAT
 Mousse réalisée avec chaque chocolat sur son croustillant praliné. Un vrai délice.

MOUSSE AUX FRUITS
 Mousse, framboise, fraise, sur son croustillant praliné, le tout sublîmé par un glaçage miroir.

MOUSSE CHOCOLAT BLANC
 Mousse au chocolat blanc, insert framboise et son croustillant praliné.

TARTES

TARTE AU CITRON
 Une tarte qui séduit du plus grand au plus petit.

TARTE AUX FRUITS
 Tarte réalisée avec les fruits de saison. Simple et merveilleuse.

TARTE CHOCOLAT AU LAIT/CARAMEL
 Gourmande. Une pâte à la noisette et sa ganache au chocolat sur un lit de caramel.

TARTE 100% CHOCOLAT NOIR
 Une tarte créée sur mesure pour les amateurs de chocolat noir. Une pâte chocolat, avec une ganache chocolat noir.



LES INDIVIDUELS

LES DÔMES
 Selon vos goûts, mousse au chocolat, à la noix de coco avec ou sans insert, croustillant praliné ou dacquoise.

LES TARTELETTES
 Permettent d'offrir un large choix pour vos desserts.



LES MACARONS
 Chocolat au lait, caramel beurre salé, café, citron, orange, framboise, pistache et noix de coco.

LES NUMBER CAKE
 Pour personnaliser vos anniversaires.

Laissez vous séduire par des gourmandises réalisées selon vos envies et vos goûts

Pour vous faire plaisir
 Tel: 06 30 74 25 71
 f i
 lesgourmandisesdelaureline
 siret : 881912710001

Pâtisseries sur commande
 Au plaisir de vous faire plaisir



Mes gâteaux phare

TARTE AUX CITRONS
 6 personnes : 19€
 8 personnes : 20€

LES MACARONS
 8 couleurs | chocolat au lait, caramel beurre salé, café, citron, orange, framboise, pistache, noix de coco | 0.90€ pièce

LES NUMBER CAKE
 4 personnes : 10€
 10€ par chiffre

Qui suis-je ?
 Je suis Laureline, située dans le Gers (32) dans le secteur de Vic-Fleurance, ville où j'ai grandi. Après 9 ans d'expérience en tant que pâtissière dans un restaurant reconnu du Gers puis dans une pâtisserie de Fleurance, j'ai fait le choix de m'installer à mon compte pour proposer des gourmandises sur mesure et livrées chez vous.

Screenshot_20201113-225127_Office.jpg

Screenshot_20201113-224949_Drive.jpg