

www.marchenomade.fr



Desserts



Plats cuisinés

## Fiche Producteur



GÂTEAU  
*Mademoiselle*  
PÂTISSERIE ARTISANALE BRETONNE

Estelle Laville



Arrivée en 2015 en Bretagne, Estelle s'est installée dans notre région avec Sylvain son compagnon. D'abord gouvernante dans l'hôtellerie pendant douze années, elle décide de se mettre à confectionner des pâtisseries et biscuits en 2019 à son compte. Le couple se rejoint dans le travail en 2020 à Trébry.

### Si tu étais...

Un Animal : un chat, pour sa faculté à nous snober et malgré cela, on le trouve toujours trop mignon quand il dort.

Une Plante : une rose trémière, car elle arrive à pousser n'importe où même s'il n'y a pas beaucoup de terre, je trouve cela fascinant.

Un livre : *Ravage* de Barjavel, roman de science-fiction post apocalyptique paru en 1943. Ravage y présente le naufrage d'une société mature dans laquelle un jour l'électricité disparaît et plus aucune machine ne fonctionne. Portrait de la fin de l'humanité technologique et reconstruction d'une civilisation sur d'autres bases.

Un personnage de fiction : Dori le poisson bleu dans « *Le monde de Nemo* ». La version québécoise de Dori plus précisément « Dorice » dont je connais toutes les répliques par cœur, j'adore l'imiter et j'ai même la peluche. Dorice a été mon surnom plus jeune.

Un film : *L'envolée Sauvage*, j'avais le cinéma pour moi toute seule quand j'ai vu ce film pour la première fois. J'aurais voulu vivre une aventure comme celle de cette petite fille qui sauve des oies sauvages et les aide à migrer grâce à un ULM.

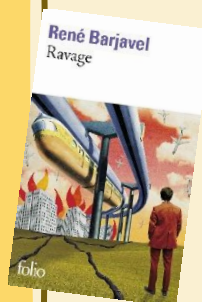
Une Chanson : *Butterflies et Hurricanes* de Muse. Chanson écoutée en boucle lors de mes révisions du bac hôtelier. Le solo au piano en plein milieu d'un morceau rock, j'adore !!! C'est une chanson qui donne envie d'aller de l'avant et de ne pas lâcher, c'est ce que signifie d'ailleurs ses paroles.

Une célébrité : Alexandre Astier (Kamelott) car je voudrais pouvoir inventer des phrases comme « le gras c'est la vie » ou « les chicots c'est sacré ». Je suis fan !!

Un plat : Poulet Rôti avec du riz (désolé pour les patates) et plein de jus !!!

Un Dessert : une forêt noire, en souvenir de mon 15ème anniversaire, j'ai voulu en faire une et ce fût un échec dégoûlant de crème. Maintenant je la fais dans un pot, beaucoup moins risqué !

Une friandise : Le fromage, je mange cela comme du bonbon !!!



## La confection des petites gâteries



### Une semaine chez Gâteau Mademoiselle...

La semaine de production chez Estelle est réfléchiée en fonction des clients et de la nature des desserts. Le Lundi, c'est préparation des biscuits « secs » commandés par les magasins indépendants : préparation des pâtes, confection des palets et cuisson au four à chaleur tournante. Le Mardi : livraison des magasins. Le Mercredi Estelle, commence la préparation des biscuits commandés chez Marché Nomade et Voisins de Paniers. Elle attend le tout dernier moment pour les desserts à base de produits frais (tartelettes, crème dessert ou mousses...) afin que les produits arrivent chez les clients le plus frais possibles et qu'il n'y ait pas de perte. Le Vendredi est consacré aux dernières commandes puis à Marché Nomade (check des paniers, livraisons clients). Le week-end, c'est livraison Marché Nomade, comptabilité, confection des compotes, repos et séries...



### La chasse au gaspillage : le credo d'Estelle

Estelle est très sensible au gaspillage de nourriture engendré par notre société de consommation. Elle s'impose des contraintes afin d'éviter ce gaspillage et chaque étape de conception d'un produit s'adapte à son éthique et à sa volonté de respecter l'environnement :

- ☺ Utilisation des fruits de saison destinés à la vente chez Marché Nomade (compotes, tartelette poire chocolat), les fruits bien mûrs sont utilisés pour transformation (pas de perte),
  - ☺ Pâtes à gâteaux conservées en « boudin » au frigo ou au congélateur ressortis selon les besoins de fabrication,
  - ☺ Les desserts frais confectionnés au plus près des commandes en ligne...
  - ☺ Son stock est géré afin qu'il n'y ait pas de perte, les commandes sont calculées au plus juste auprès de ses fournisseurs choisis pour être le plus local possible.
- ☺ Le prix : les gourmandises ne doivent pas être trop chères afin que le client puisse se faire plaisir à moindre coût,
  - ☺ L'emballage : Estelle cherche des emballages recyclables, ou réutilisables comme les bocaux en verre, (difficulté supplémentaire pour les pâtisseries)
- ☺ **Respect de l'environnement et de la biodiversité** : utilisation de produits issus de l'Agriculture Biologique, distribution des produits autour de chez elle, groupement des déplacements, utilisation du four quand il y a suffisamment de cuisson à effectuer...
- ☺ Circuits de distribution : Marché Nomade, Voisins de Paniers, Epicerie indépendantes (bocal à la mer, vrac St Brieuc, épicerie de Cathy, ferme du coin)
  - ☺ Dynamisme et inventivité, Estelle aime créer des nouveautés pour les clients avec des produits simples, locaux et qu'elle a déjà sous la main.

### Un peu de transparence...s'il vous plaît !!!

- ☺ La farine : Samuel Poilane (Laurenan),
- ☺ Les Oeufs : Ferme de la Villeneuve (Plénée-Jugon),
- ☺ Le lait : Ferme de la petite croix (Plémy),
- ☺ Le Fromage : Les prairies de la Noë (Plaintel),
- ☺ Le Beurre : Legall dans le Finistère-réseau Biolait)
- ☺ Sucre, chocolat (grossistes Keramis et Terra Libra : Betton 35) : grossistes choisis pour les valeurs qu'ils véhiculent et leur implication dans la recherche de produits autour du monde (café, chocolat),
- ☺ Fruits, légumes (grossiste ProNatura)

