

Karen, Florence et Lilian Bonnefoi

PORTRAIT

La gourmandise sublimée en art de pâtisser

Pâtissière

Rencontre gourmande avec Karen et Florence, deux jeunes commis qui ont eu le bonheur de pâtisser dans les cuisines d'un des plus beaux palaces de la Côte d'Azur au côté de Lilian Bonnefoi, meilleur pâtissier de restaurants.

Publié le 22 décembre 2018

Dans l'univers gourmand de la pâtisserie, il n'est pas aisé de se faire une place au soleil… Karen, 23 ans, et Florence, 25 ans, ont eu la chance de trouver le bonheur dans les cuisines de l'Hôtel du Cap-Eden-Roc. Sous la houlette de Lilian Bonnefoi, elles ont perfectionné leur art avec l'un des plus grands chefs pâtissiers français, sacré meilleur pâtissier de restaurants.



Karen, Florence et Lilian Bonnefoi



Karen, Florence et Lilian Bonnefoi

UN ART DE LA RIGUEUR

"*C'était ma première saison au sein de ce palace. Auparavant, j'avais travaillé 2 ans dans un grand hôtel de Courchevel. C'est un cadeau magnifique de travailler dans ce cadre prestigieux aux côtés de Mr Bonnefoi. C'est un grand chef accessible et à l'écoute" dévoile Karen encore émue de cette belle expérience. La jeune femme, titulaire d'un BTS "arts de la table avec mention dessert et assiettes*", était notamment chargée de la production de petits gâteaux et des grosses pièces. Et même si elle se destinait d'abord à la cuisine, Karen a vite cédé à la tentation du sucre.

"*J'ai découvert la pâtisserie grâce à un excellent professeur. J'apprécie le côté humain et artistique de la profession. C'est un aspect peut-être plus féminin. J'aime la rigueur, la précision de ce travail et que nos créations offrent un moment de bonheur à nos clients*" avoue la commis dans un grand sourire.

Un grand sourire qui se prolonge si on évoque les fêtes de Noël. Depuis toujours, cette fan de chocolat adore préparer un gâteau pour sa famille pour les fêtes de fin d'année.

Florence, origine de Namur en Belgique évoque avec gourmandise le "Merveilleux", gâteau traditionnel belge préparé pour Noël à base de meringue, chantilly et copeaux de chocolat ! Et dire que Florence n'aime pas le chocolat noir !

OUVRIR LEUR BOUTIQUE

"*C'était ma troisième saison à Antibes et les conditions de travail sont au top. J'adore le côté pointu et précis de la pâtisserie. C'est dans ma personnalité. Tous les jours j'apprends avec le chef Bonnefoi*" explique la jeune femme, chargée de l'envoi des commandes, des glaces et des viennoiseries.

Et si aujourd'hui, elle a trouvé sa voie, ce ne fut pas toujours le cas : "*J'avais commencé des études de médecine… mais je n'ai aucun regret d'avoir choisi la pâtisserie*".

En dehors des cuisines des palaces, pas question pour l'instant pour Karen et Florence de participer à des concours car cela demande "b*eaucoup de temps, d'énergie et la pression est trop forte*".

Les deux jeunes filles espèrent plutôt évoluer encore dans le monde feutré des palaces et des restaurants, afin de parfaire leur apprentissage. Et d'ici quelques années, chacune envisage, pourquoi pas, d'ouvrir sa propre boutique… Des boutiques où les commis pourraient exprimer leur talent à travers des gâteaux-créations. Histoire de continuer à régaler des papilles et se faire un nom dans le monde de la grande pâtisserie...

HÔTEL DE VILLE
D'ANTIBES - JUAN-LES-PINS
24 Cours Masséna,
06600 Antibes