



# Les Marseillais sont devenus fans du "cake design"

À mi-chemin entre l'art et la pâtisserie, ces gâteaux séduisent les familles

**M**arseille capitale du "cake", on savait déjà. Mais Marseille place forte du "cake design", c'est une nouveauté. Le salon **Expogato**, qui se déroule depuis hier (et jusqu'à dimanche) au Dock des Suds le démontre.

Longtemps considéré comme un simple art décoratif dans un pays où la pâtisserie traditionnelle est ancrée dans les gènes, le cake design (né en France au Moyen Âge!) réunit de plus en plus d'adeptes. Fanette Rattier (31 ans), venue avec sa mère Maryse, n'aurait raté ce 2<sup>e</sup> salon pour rien au monde, elle qui est devenue totalement accro depuis un an. *"J'ai découvert le cake design grâce à Dita à l'occasion d'un baptême, raconte cette maman de trois ans enfants qui fait défiler sur son smartphone avec fierté une création où Nemo apparaît en pâte à sucre. C'est addictif. Je n'ai jamais pris de cours, j'apprends à faire les gâteaux sur internet. Parfois, je ne dors pas de la nuit pour finir un cake qui peut prendre une semaine à réaliser. Cette activité me calme, je suis dans ma bulle..."*

## "Un gâteau avant tout événementiel"

La fameuse Dita (*Dolce Dita* pour les érudits), qui fait partie de l'organisation d'Expogato, n'est autre que la papesse du cake design en France. Cette Tchèque de 36 ans, installée à Marseille depuis douze ans, s'est lancée dans cette pratique pour régaler ses bambins. Elle, qui se destinait au professorat, en a fait son métier. Elle compte près de 50 000 amis du Facebook! Personne n'est mieux placée qu'elle pour vanter le cake design: *"C'est un plaisir de créer quelque chose d'exceptionnel. Il faut un sens artistique et de la patience."* Finaliste du championnat de France organisé hier, dont la gagnante sera révélée demain, Séverine, *cake designeuse* professionnelle à Nîmes, pré-



Le 2<sup>e</sup> salon Expogato consacre le cake design, une tendance forte dans la région marseillaise.

/ PHOTOS CYRIL SOLLIER

*vient: "C'est un gâteau avant tout événementiel. Il doit être spectaculaire et en mettre plein la vue."*

Si le cake design a explosé, c'est surtout grâce aux mères de famille qui y trouvent une activité ludique à partager. Pâtissier en herbe, Édouard (5 ans) a entraîné sa tante Noémie jusqu'au Dock des Suds. *"J'adore faire des gâteaux et des cupcakes, sourit le minot. Je les décore avec des bonbons et de la pâte à sucre de couleur."* Longtemps, le cake design fut beau mais peu digeste. Désormais, ce n'est plus un simple assemblage de pâte à sucre qui n'a que pour but de représenter Spiderman, des escarpins Alexander McQueen, ou un superbe bouquet de fleurs. La ganache, la pâte à tartiner ou la génoise permettent de flirter avec la grande pâtisserie. *"Certaines garnitures sont toutefois à proscrire, prévient Séverine, qui espère devenir championne de France. Le*

*gâteau se conserve à température ambiante jusqu'à 48 heures."*

À Marseille, le boom est flagrant. Les adeptes sont chaque jour plus nombreux(ses). L'ancien pâtissier Frédéric Molina, qui a lancé planète-gâteau.com (après un atelier chez Dita...) a flairé le bon coup il y a deux ans (*lire ci-contre*). *"On a voulu développer cette passion pour la rendre accessible à tous, indique-t-il. Il y avait une forte communauté. On a voulu la fédérer. Pour dix euros, on peut s'offrir tout le nécessaire pour réaliser un superbe gâteau avec ses enfants. C'est comme de la pâte à modeler qui se mange!"* Fanette, elle, avoue: *"Parfois, ça me fait de la peine de le couper pour le déguster..."*

Ivan BONET

Expogato - Dock des Suds.  
Jusqu'à dimanche de 10 à 18 h.  
Tarifs : 8€/1 jour. 15€/3 jours. Gratuit pour les moins de 10 ans.



## Planète-gâteau, la référence

Les fans marseillais de "cake design" connaissent tous planète-gâteau.com. Sur le site, puis désormais dans la boutique de 500 m<sup>2</sup>, située 9, rue Reattu (9<sup>e</sup>), près de 5 000 références (livrées en 24 h) sont présentées: moules, matériel de décoration comestibles, pâte à sucre... *"Le potentiel est immense, assure Mickael Bensoussan le patron. On vise le leadership. On s'attaque à l'international."*