



La folie des Cake Design...

Les amateurs de Cake Design, gâteaux sculptés avec de la pâte à sucre, sont de plus en plus nombreux. La pratique se développe un peu partout en France. Le deuxième **salon** du Cake Design, qui s'est déroulé à Marseille ce week-end, a remporté un franc succès. Entre art et pâtisserie, ces gâteaux séduisent les familles. Le Cake Design est avant tout événementiel. Il doit être spectaculaire et en mettre plein la vue. Si cette mode a explosé, c'est notamment grâce aux mères de famille qui y trouvent une activité ludique à partager. Il y a deux ou trois ans, il n'existait des magasins

spécialisés dans ces pâtisseries ultrasophistiquées qu'à Paris. Dé-

personnalisés pour un anniversaire, un baptême... voire un événement d'entreprise. Le tarif dépend du thème demandé, mais il faut compter au moins 100 € le gâteau. Il ne s'agit pas d'un simple assemblage de pâte à sucre qui représente un personnage de dessin animé, un bouquet de fleurs .. Le gâteau nécessite des heures de préparation et au moins un kilo de pâte à sucre pour la décoration. La ganache, la pâte à tartiner ou la génoise permettent d'arriver à un résultat digne d'une grande pâtisserie. Le Cake Design se conserve à température ambiante jusqu'à 48 heures.



sormais, il y en a partout en France. Les clients veulent des gâteaux