

Découvrir et s'initier à l'art du cake design avec Galina Duverne

Tendance anglo-saxonne, remarquée dans plusieurs comédies romantiques, les wedding cakes et autres cupcakes, gâteaux artistiquement décorés de pâte à sucre, remplace peu à peu les choux à la crème et la traditionnelle pièce montée. C'est dans son atelier à Montmartre que Galina forme les amateurs à cette architecture gourmande.



Devenir Cake designer ?

Reconnu dans de nombreux pays, le métier de cake designer ne l'est pas encore en France. Le CAP de pâtisserie est donc la base obligatoire pour exercer ce métier. Il faudra ensuite compléter son apprentissage par une formation au sein d'établissements spécialisés privés, comme l'est l'**Atelier Gâteaux sur mesure de Galina Duverne**.

Galina Duverne, cake designer à Paris

Avant de s'envoler pour la France où elle vit depuis plus de dix ans, **Galina** a d'abord enseigné le français et l'anglais en Russie, son pays natal. Autodidacte dans le domaine du cake design, c'est à Paris, capitale mondiale de la pâtisserie, qu'elle obtient son CAP, précieux sésame lui permettant d'exercer aujourd'hui sa passion. Elle concrétise son rêve en 2013, réunir en une seule profession : la création artistique, la gourmandise et la joie de partager sa passion qu'elle transmet lors de ses ateliers.

Toujours soucieuse d'atteindre un résultat final aussi esthétique que savoureux, elle consacre une grande partie de son temps à élaborer et tester de nouvelles techniques, expérimentant matières et recettes... Les **gâteaux de Galina** sont pensés et créés en fonction des goûts et des envies, ils ravissent l'œil autant que les papilles en toutes occasions.



L'atelier Gâteaux sur mesure

C'est dans son atelier de 80m² à Montmartre que **Galina** crée ses gâteaux insolites et forme les amoureux de pâtisserie à l'art du cake design. Depuis l'ouverture de ce dernier, ses créations investissent **réceptions, événements corporate, mariages, anniversaires ou encore baptêmes...**

Décorations élégantes, raffinées, sobres, excentriques voire farfelues, les «Gâteaux sur Mesure» de Galina Duverne répondent aux envies et aux rêves de ses clients, petits et grands ! Ils représentent souvent de vrais défis techniques voire de véritables prouesses comme pour certains drapés ou réalisations à structures complexes.

Apprendre à faire un gâteau, à le décorer à la glace royale, à manier la pâte à sucre, modeler décors et personnages, «Gâteaux sur Mesure» propose une large gamme de formations : atelier pour enfants, formations pour les particuliers ou pour les professionnels.

MATRIOCHKA : Biscuit moelleux au chocolat & mousse chocolat noir. Poupée aux couleurs de l'Ukraine et couronne traditionnelle. Ce gâteau a été réalisé pour la gazette de Montmartre dont l'un des numéros mettait à l'honneur l'Ukraine. Nombre de parts : 30 Prix : 15 Euros / part

Gâteaux sur Mesure - 88 rue du Mont Cenis - 75018 PARIS
www.gateauxsurmesure.com