



Emmanuelle MOUGNERES

Catégorie **CREATION**  
**COUP DE COEUR**



**LE PROJET: LA BOUGIE SUR LE GATEAU**

« **LA BOUGIE SUR LE GATEAU** » est le beau (et non moins gourmand) projet d'Emmanuelle Mougneres, professionnelle de la pâtisserie. Le projet consiste à réaliser des gâteaux à thèmes, personnalisés sur place, sans réservation, et en moins de 10 min. Les clients auront la possibilité d'accessoiriser leurs gâteaux selon leurs envies.

**LE PARCOURS**

Titulaire d'un BAC hôtelier, Emmanuelle est partie au coeur du Pays Basque (Saint Jean Pied de Port) pour réaliser une mention complémentaire « cuisinier en desserts de restaurants » en apprentissage au sein d'un établissement primé au guide Michelin dans les Landes. Durant cette période, l'opportunité de participer au Championnat de France du dessert s'offre à elle. Il lui permet ainsi de remporter le concours au niveau régional.

A la suite de cette belle expérience, elle se spécialise dans le chocolat, avec un CAP en chocolaterie durant 1 an. Emmanuelle exerce son métier par la suite, auprès d'un meilleur ouvrier de France sur le Bassin d'Arcachon. Puis, elle a eu une expérience de 5 ans dans le commerce, qui lui a appris à mieux comprendre les besoins de sa future clientèle.

**IMPRESSIONS**

« J'ai apprécié l'échange, l'écoute et l'intérêt dont le jury a fait preuve à l'égard de mon travail. »

**MOTS DU CANDIDAT**

**Challenge**  
**Partage**  
**Passion**