

APPRENEZ A REALISER DE SOMPTUEUX GATEAUX

GAGNEZ!
Des magazines
digitaux à valeur de
plus de 200€

NUMERO 69
JUN 2018
4.90€

Cake

Masters
MAGAZINE

Édition
Bright
& **Bold**

8 TUTORIELS
FABULEUX

+SIMPLE À SUIVRE
+À APPRENDRE
ÉTAPE-PAR ÉTAPE

**CRÉEZ CE
GÂTEAU
COLORÉ !**

Les TOP 10 Cake
Artists France révélés !

LA COLLABORATION
JULES VERNE EN
EXCLUSIVITÉ !



Tutoriel Sac à
main coloré



Tutoriel Rainbow
Boot Zébré



Gâteau
Rainbow Swirl

Portrait mosaïque de La Joconde

Admirez cette jolie pièce, qui a été l'une des pièces phares du salon Sugar Paris & Expogato

Nous sommes allés à Sugar Paris et nous avons été scotchés par la réalisation du portrait de La Joconde ! Cette fabuleuse pièce a été effectuée par un groupe de Cake designers français, mené par Dita de chez Dolce Dita. Elle nous en dit plus sur cette Mona Lisa pièce comestible !

Quelle est l'inspiration derrière la mosaïque de la Joconde ?

L'inspiration du projet : l'idée était de créer une collaboration qui inclurait le maximum de cake designers francophones, sans aucune limite. Tout le monde pouvait s'y joindre : débutants comme confirmés, professionnels comme amateurs. J'ai sollicité le plus grand groupe Facebook 'Pâte à sucre Addicts' pour une aide quant à la réalisation des 900 biscuits et pour l'assemblage final l'avant-veille du salon.

Comment avez-vous transporté la pièce ?

Au départ, je souhaitais créer une mosaïque de biscuits décorés par chacun, mais vu le nombre de participants, les biscuits auraient été trop petits et trop simples- juste un carré de couleur. J'ai donc changé mon idée pour créer une mosaïque photo incluant 'le plus beau gâteau' de chacun(e). De cette façon, le projet



représentait le cake design français et faisait également un clin d'oeil aux thèmes du concours du salon 'Oeuvre d'art' et 'Trompe l'oeil'. 3600 membres du groupe Pâte à sucre Addicts, Pâtisserie Addicts et Les Mordus de pâte à sucre ont envoyé leurs photos et pouvaient les retrouver sur la toile. Plus de 1000 biscuits ont été réalisés par les membres du groupe Pâte à sucre Addicts et envoyés par la Poste. 225 feuilles de sucre ont été nécessaires pour recouvrir la surface du tableau (3m x 3m). Nous avons assemblé l'œuvre l'avant-veille du salon, sur place. D'abord à plat, puis le lendemain chacune des 9 planches en bois (1m x 1m)

a été clouée au mur. Il a fallu une nacelle pour accéder tout en haut dans la partie finale ! Liste des participantes qui ont aidé à l'assemblage: Alexandra Herbulot, Samia Boulakdem, Alexandra Smadja, Cécile Fahs, Virginie Chauvet, Emilie Adrn, Nanda Regal.

Avez-vous eu des coups durs durant la transportation/ l'assemblage ?

Oui, il fallait d'abord vérifier que chaque biscuit soit bien accroché sur la planche, nous avons donc placé avec précaution toutes les planches debout après avoir collé les biscuits, en les secouant et en retenant le souffle. Il y en a qui se sont décollés, bien sûr, il

