

Fous de food

 Le magazine qui vous met en appétit !

À table

La tendance
Mashup food

Tchin tchin

Les délices
de l'instant thé

À consommer sur place

Mettez-vous
au parfum !

Des recettes mythiques à la une



Rio, le
rythme
dans la peau
p23



L'interview
du Chef
Éric Guérin
p14



Des
burgers de
légende
p21

Sauce piquante

Dolce Dita : une artiste en cuisine

Sur les réseaux sociaux, on ne présente presque plus la cake designer Dolce Dita. À Paris, Marseille et Lyon, on se bouscule pour participer à ses ateliers.



[modelage, fleurs en sucre...] et je propose des ateliers inédits pour des événements particuliers (salons, invitations dans une boutique...).

Pour qui pâtissez-vous ?

Vendez-vous vos créations ?

Je crée des gâteaux d'anniversaire, de baptême et de mariage entièrement sur mesure et sur commande. Chaque création est unique et j'y mets tout mon cœur. J'essaie de comprendre les attentes de mes clients et je discute longuement avec chacun pour cerner leurs goûts au maximum. Je ne fais que deux ou trois gâteaux par semaine car c'est un travail qui demande énormément de temps.

Quel point de vue avez-vous sur l'intérêt grandissant des médias et des Français pour la cuisine en général ?

Je pense qu'il ne s'agit pas seulement d'effet de mode ; à mon avis, on va assister à une véritable révolution culinaire... À suivre !

Et si vous ne deviez retenir qu'une seule de vos réalisations ?

Impossible de choisir, chaque gâteau a son histoire... mais j'étais particulièrement fière d'avoir gagné un voyage à New York grâce au gâteau « Ventre de femme enceinte ».

Des conseils pour un gâteau printanier idéal ?

Un gâteau fruité à l'intérieur et fleuri à l'extérieur !

● **Propos recueillis par Vanessa Bettelli**

Entre deux créations, recueil de confidences gourmandes de cette douce esthète du gâteau, qui jongle à merveille entre son tablier de cuisinière et celui d'artiste.

Pourriez-vous définir le cake design ?

Le cake design donne une nouvelle dimension à la pâtisserie. Par ses couleurs, ses formes, ses diverses techniques, il sublime les gâteaux les plus banals et en fait de véritables œuvres d'art éphémères.

Quels chemins vous ont menés vers le cake design ?

Depuis toute petite, j'aime inventer, créer, innover. J'ai suivi des cours d'art plastique tout au long de ma scolarité. Devenue maman, ma passion s'est tournée vers la cuisine. Et un jour, une photo de gâteau américain sur

Internet m'a fait réaliser qu'en faisant du cake design, je pourrais allier les deux !

Quelles sont vos principales sources d'inspiration ?

J'ai une imagination débordante, tout peut donc m'inspirer dans la vie de tous les jours : un jouet, une texture de tissu, une fleur, des couleurs assorties de gels-douche au supermarché... Il n'y a pas de limites !

Comment se déroulent vos ateliers ?

Je donne des cours sur Marseille, Lyon et Paris, une fois par mois environ. Les dates sont fixées au fur et à mesure, selon mes disponibilités et affichées sur ma page Facebook. Il y a plusieurs niveaux d'apprentissage, depuis le débutant le plus timide jusqu'au professionnel confirmé. Je donne aussi des cours à thème

Plus d'infos

Pour suivre Dolce Dita sur sa page Facebook : www.facebook.com/pages/Dolce-Dita
Dolce Dita a co-organisé le premier Salon du cake design à Marseille, les 8 & 9 février 2014 : www.expogato.fr