

À Vielsalm, Stéphanie est déjà la reine de la pâtisserie !

Depuis six ans, Stéphanie consacre son temps libre à la pâtisserie, une passion qu'elle aime partager avec son entourage, mais également via les réseaux sociaux. Cette semaine, on pourra apercevoir son gâteau signature sur M6, dans les « Rois du Gâteau ».

Glaçage miroir, entremet, insert... Voilà des mots bien spécifiques au milieu de la pâtisserie qui font aujourd'hui partie intégrante du vocabulaire de la Salmienne Stéphanie Remacle, 32 ans. Autodidacte, cette assistante en marketing a souhaité se mettre à la confection de gâteaux pour sa petite famille il y a six ans. « Etant en congé de maternité, j'avais un peu plus de temps à consacrer à la pâtisserie. J'avais envie de faire des beaux gâteaux pour mon mari et mon petit garçon, un peu à la Bree van de Kamp, en bonne épouse et maman. Aujourd'hui, mes enfants accourent dans la cuisine pour me prêter main-forte dès qu'ils entendent le robot

Et puis, ce que j'apprécie surtout, c'est de pouvoir faire plaisir à la famille et aux amis ! » Sa spécialité, ce sont les entremets (gâteau composé de mousse, d'un insert et d'un biscuit, recouvert d'un glaçage). « Ça demande beaucoup de techniques différentes et ça a vraiment un effet wow au niveau du visuel. » Petit à petit, le partage de sa passion est sorti de sa cuisine pour s'exprimer sur les réseaux sociaux. Stéphanie Remacle a créé un blog (qui cumule 200 000 visites par an !) et elle fait également découvrir ses créations sur sa page Facebook, « Les desserts de Stéphanie. » « Les gens demandent des conseils et donnent des retours positifs, ça me pousse à continuer ! Une dame m'a dit une fois qu'elle avait enfin retrouvé le goût des gaufres de sa grand-mère, c'était le plus beau compliment qu'on puisse me faire ! »

➔ Son blog de cuisine attire 200 000 visiteurs par an

démarrer... Ce sont mes premiers fans et les meilleurs critiques qui soient ! »

Ce qui plaît à Stéphanie dans la pâtisserie, c'est de laisser libre cours à sa créativité, mais aussi de partager le résultat de ses heures en cuisine. « J'adore vraiment pouvoir créer un gâteau moi-même, de A à Z. Au départ, on a les mêmes ingrédients que tout le monde, mais avec les techniques apprises, on arrive à faire quelque chose de beau de ses propres mains.

Son talent à l'écran

Encouragée par ses proches et ses abonnés, l'apprentie pâtissière s'est lancée dans les concours pour amateurs. « J'avais envie de voir ce que valaient mes créations. Et quand on peut rencontrer des grands chefs et leur faire goûter son gâteau, on saute sur l'occasion ! » Lors de son premier concours organisé chez le chocolat Jean-Philippe Darcis par RTL-TVI et Kenwood, la jeune maman a été sélection-



Les proches de Stéphanie sont ses premiers fans ! © DR.

née avec une recette de gaufres... Et elle a remporté la compétition grâce à sa revisite du classique éclair, qui a reçu la palme du jury, recevant ainsi le titre de « Meilleure ambassadrice de la pâtisserie belge ». En novembre dernier, elle a également suivi un atelier de pâtisserie avec, notamment, Cédric Grolet, meilleur pâtissier au monde 2018. « J'admire énormément ce pâtissier pour tout le travail qu'il a réalisé afin d'en arriver où il en est aujourd'hui. Ce grand pâtissier est vraiment un homme humble, travailleur, souriant et surtout très blagueur. J'en garde un

merveilleux souvenir. » Cette semaine, c'est dans l'émission « Les Rois du Gâteau », diffusée sur la chaîne française M6, que Stéphanie Remacle concourra. Dans cette émission, chaque région de France est représentée par des pâtisseries amateurs qui confectionnent leur gâteau signature, celui pour lequel ils ont une histoire de famille à raconter. « Depuis 30 ans, pour nos anniversaires, avec mes sœurs, on faisait la même recette de charlotte au chocolat. Un jour, j'ai testé autre chose, en revisitant ce gâteau avec une touche acidulée, à ma sauce », ra-



Pour découvrir les recettes de Stéphanie, photographiez cette image avec l'application Capteo. © DR.

conte Stéphanie Si son gâteau est sélectionné par Cyril Lignac, elle passe alors dans une dégustation à l'aveugle chez un chef pâtissier qui élira à la fin de la semaine celui qui sera digne d'être vendu dans sa boulangerie. S'il est indéniable que Stéphanie Remacle a un véritable talent pour transformer des ingrédients dont tout le monde dispose en de véritables chefs-

d'œuvre, elle n'a cependant pas l'intention de transformer sa passion en véritable profession. La Salmienne ne veut d'ailleurs pas vendre ses gâteaux. « Ce n'est pas un but en soi, je le fais vraiment pour partager mes recettes autour de moi. J'envie par contre de créer une chaîne Youtube. Même si ça prend beaucoup de temps, ça me tient à cœur dans les années à venir. » •

Elodie Christophe

CONRADT



Tefal Ø 22 + 28 cm
Set poêles
Tous feux
59,99€
€34,99

PHILIPS
Cafetière SENSEO HD656150
29,99€
€59,99

KÄRCHER
Nettoyeur sol FC3
7,2 volts
Sans fil Rechargeable
299,99€
€239

Makita
3 ACCUS 5 AMP
Visseuse DDF484TB3J
€439,99
COFFRE
54 Newton

Profile
5 éléments 600 W
€24,99
11 éléments 2500 W
€49,99

Moulinex
Mixer DD155D10
Vitesse réglable
1000 W
14,99€
€44,99

brabantia
Poubelle touch bin
60 litres
159€
€99

RIBITECH
Aspirateur INOX eau et poussières
Démarrage automatique
30 litres
€109,99

SAMSUNG
Ampoules LED AU CHOIX
€5/pce
Par 6 €4
Par 12 €3
TL LED étanche IP65 1x18W €14,99
TL LED étanche IP65 2x18W €24,99

Radiateur industriel
3300 W
€59,99

Radiateur céramique
1500W
€19,99

calor
Fer générateur GV7558CO
2400 W
6,5 bars
229,99€
€159,99

Forever
Anti-gel -20°
Lave glace
5 L
L: 0,698€
€3,49

Pellets 15 kg
€4,85
Kg: 0,32€
Par palette
€4,60
Kg: 0,3066€

Canon à chaleur GAZ 180 m³
28400 K/CAL
€229,99

TOSAI
à chaleur pétrole RADIANT
120 m³
3000 W
€199,99

Rowenta
Radiateur SO6510 IP21
Spécial SDB
Thermostat
2400W
€59,99

Canon à chaleur pétrole RADIANT
Thermostat
20500 K/CAL
€469,99

Rowenta
DUALIO IR5010 soufflant/radiant IP21
Thermostat
1000/2000W
€109,99

-40%
sur la déco Noël!

OUTILLAGE • JARDIN • COOKING • DÉCO • PEINTURE • SANITAIRE • BOIS • QUINCAILLERIE DEPUIS 1856

www.conradt.be

Rue de la Paix 44 • 4800 VERVIERS • 087/33 09 27

Photographiez cette publicité avec l'application capteo et achetez ces produits