Isabelle De Vile : La passion sucrée derrière Mon Grain de Sucre

Pourriez-vous vous présenter en quelques mots ?

Je m’appelle Isabelle De Vile. Je suis mariée et maman de deux grands ados. Ma famille et moi vivons à Asnières-sur-Oise, village cher à mon cœur car ma famille s’y est installée et y vit toujours depuis 1951.Je suis cheffe pâtissière à la suite d’une reconversion professionnelle qui m’a permis de transformer ma passion en métier. En 2023, j'ai créé « Mon Grain de Sucre », ma propre entreprise de pâtisseries fines sur commande.

Quel a été votre parcours pour arriver à ce métier ?

Mon parcours avant d’arriver à la pâtisserie a été plutôt administratif, j’ai en effet réalisé la majorité de ma carrière dans la logistique, plus précisément le déménagement où je manageais un service international, notamment pendant 9 ans au Royaume Uni. Cette expérience m'a permis d'acquérir des compétences précieuses en gestion, organisation et service à la clientèle. Après 27 ans dans le déménagement, j’ai souhaité découvrir d’autres horizons et j’ai rejoint pendant deux ans une entreprise de distribution en tant que manager du service client.

Pourquoi se lancer dans une reconversion dans la pâtisserie ?

Le covid est passé par là et après de trop nombreuses réunions en visio tout au long de mes journées de travail et une longue réflexion, j’ai décidé d’apporter un peu plus de sens et de chalenge à ma carrière. L’objectif : trouver l’épanouissement au travail et la pâtisserie s’est révélée comme une évidence.

Pourquoi avoir choisi le domaine de la pâtisserie ?

Je souhaitais un changement dans ma carrière pour adopter un rythme de vie plus en adéquation avec mes valeurs et mes envies. J’ai toujours adoré faire de la pâtisserie, notamment aux côtés de ma maman qui est une experte en la matière. J’ai donc franchi le pas et opéré un virage à 180°. Allier mes valeurs et ma passion à une activité artisanale et entrepreneuriale a été mon moteur pour me lancer.

Un véritable challenge ! Mon objectif était de proposer des pâtisseries dans le respect des saisons, avec des produits locaux (dans la mesure du possible), limitées en sucre pour sublimer mes productions, retrouver le vrai goût des bonnes choses. Procurer aussi à mes clients le plaisir de partager en famille ou entre amis des réalisations fines, gourmandes et équilibrées que ce soit lors d’un déjeuner du dimanche ou une occasion spéciale et festive.

Comment vous êtes-vous formée à la pâtisserie ?

J’ai passé mon CAP en candidat libre en 2022 après avoir suivi une formation (à distance) et réalisé les 14 semaines de stage obligatoire en pâtisserie dans deux entreprises du secteur. Je continue de me former de manière ponctuelle en participant à des stages ou ateliers auprès de chefs pâtissiers dont le travail m’inspire et correspond à mes valeurs.

Pourquoi " Mon grain de sucre" ?

Mon Grain de Sucre évoque la gourmandise, bien sûr, mais avec juste ce qu'il faut de sucre, sans excès. "Mon Grain" fait également référence à ma touche personnelle, à l’ADN qui est le mien dans mes créations.

Faut-il une qualité ou un talent particulier pour exercer le métier de pâtissière ?

Aimer transformer la matière, aimer savoir choisir les bons produits, être perfectionniste pour donner le meilleur de soi. **Avoir une âme d’alchimiste !**

Quel est votre secret pour réussir un dessert ?

Des ingrédients de qualité, des recettes équilibrées, de la patience et beaucoup d’amour

Quelle est la création qui marche le mieux ?

Les number, letter ou hart cakes (ou gâteaux chiffre, lettre ou cœur). Ils sont très demandés et appréciés pour les occasions festives, car ils allient à la fois un visuel très spectaculaire et qualitatif, à des saveurs et textures variées.

Y a-t-il un ingrédient que vous aimez travailler en particulier ?

J’aime beaucoup travailler les fruits, notamment au printemps et en été où l’on bénéficie d’un grand choix de variétés. Ils apportent de la fraîcheur, de la couleur et savent sublimer tartes, choux et autres gâteaux. On peut les travailler de différentes manières : crus, cuits, en confits, en compotée, en gelée ; les possibilités sont multiples, j’adore !

Comment trouvez-vous l'inspiration ?

Les sources d’inspiration sont nombreuses ! Une recette peut en inspirer une autre, une association de saveurs ou un mélange de textures.L’inspiration vient aussi de la presse ou des réseaux sociaux. Je suis abonnée au magazine « Fou de Pâtisseries », je suis de nombreux chefs ou pâtissiers amateurs sur Instagram, je suis abonnée au blog de chefs dont la pâtisserie correspond à la mienne. Il arrive également que certains de mes clients me demandent de leur réaliser un gâteau qui n’est pas à la carte de Mon Grain de Sucre et après validation, ces réalisations intègrent souvent les propositions de pâtisserie de mon site.

Une anecdote à nous raconter sur votre univers, votre quotidien ?

En 2023, je me suis offert un atelier de pâtisserie auprès d’une jeune cheffe dont j’avais repéré le talent sur Instagram. J’ai passé 6 heures à pâtisser avec elle dans sa cuisine atelier. Des pratiques innovantes, un grand sens artistique, une imagination débordante. Ça a été un vrai plaisir de travailler à ses côtés car en plus d’être une cheffe talentueuse, c’est également une belle personne. Cette cheffe compte maintenant 529K abonnés sur Instagram, elle est passée dans « Le Meilleur Pâtissier, saison 13 » et depuis quelques semaines elle est tous les soirs sur M6 dans « la Meilleure Boulangerie de France ». Je suis donc très fière d’avoir pâtisser avec Chiara Serpaggi. Elle a boosté ma créativité.

Un conseil que vous aimeriez donner à un jeune qui veut exercer le métier de pâtissier ?

Même si je n’ai pas suivi cette voix, je recommanderais à un jeune qui veut devenir pâtissier de se former dans une grande école de gastronomie telle que Ferrandi à Paris afin d’avoir tous les enseignements professionnels et la maîtrise des fondamentaux. **Oser viser l’excellence.**

Vous entourez un atelier de pâtisserie, expliquez-nous ce que vous faites.

Depuis bientôt un an, j’anime des ateliers de pâtisseries pour le groupe Demeures de Campagne ainsi que pour une association de la communauté de Communes Carnelle Pays de France. Je propose une recette qui est réalisée soit collectivement ou individuellement selon les cas. L’idée est de transmettre un savoir-faire professionnel, des astuces ou autres gestes techniques mais avant tout je souhaite que chaque atelier devienne un moment de partage, de détente et de convivialité.

N'oublions pas l’essentiel : les participants repartent avec la recette et les gâteaux réalisés !

Quelle question auriez-vous voulu que je vous pose ?

Quel est votre gâteau préféré ? Le Paris-Brest pour sa gourmandise et le flan pour sa simplicité.

Infos pratiques

Site internet : mongraindesucre.fr

Vous y trouverez toutes les pâtisseries proposées par Isabelle De Vile, vous pouvez la contacter et lui passer commande.

Contact

2 bis Rue de Gouvieux
95270 Asnières-sur-Oise

Tel et WhatsApp : 07 56 94 79 39
contact@mongraindesucre.fr

Liens utiles
Site internet mongraindesucre.fr
Facebook Mon-Grain-De-Sucre-par-Isabelle-De-Vile
Instagram mongraindesucre