

Lilou **Cake'Dustry**



À tout juste 20 ans, Lilou Flamme a transformé sa passion pour la pâtisserie créative en projet professionnel concret.

Si Lilou a suivi un cursus classique en boulangerie et pâtisserie auprès du LPETH de Saint-Ghislain, c'est dans le domaine coloré et artistique de la pâtisserie créative qu'elle a choisi de s'épanouir.

Elle propose une gamme variée de douceurs alléchantes et visuellement époustouflantes : des layer cakes raffinés, des letters et numbers cakes festifs, des cupcakes, des pop cakes, des sucettes et des berlingots.

Contrairement à la pâtisserie traditionnelle, qui se concentre principalement sur les goûts et textures, la pâtisserie créative ajoute une dimension artistique en travaillant autant l'aspect esthétique que les saveurs.

Lilou privilégie l'utilisation de crèmes au beurre onctueuses et de ganaches montées (au chocolat, au spéculoos, au Kinder) qui permettent des décors élégants et des textures légères, sans recourir à la pâte à sucre. Cette approche rend ses créations non seulement plus délicates mais aussi et surtout uniques et personnalisées.

Gâteaux inspirés de Disney, décors champêtres ou styles très graphiques : tout est possible en matière de thèmes et de couleurs. Lilou ajuste ses créations aux souhaits des clients, en apportant sa touche créative.

Grâce au dispositif Tremplin-indépendants de l'ONEM, Lilou a pu tester son projet en conservant temporairement ses allocations de chômage, ce qui lui a permis de se lancer en toute sécurité dans cette aventure entrepreneuriale. Un vrai coup de pouce pour soutenir les jeunes talents et favoriser le dynamisme économique !

Que ce soit pour célébrer un événement spécial ou s'accorder un moment gourmand, plongez dans l'univers sucré de Lilou en visitant sa page Facebook. Vous y découvrirez des réalisations qui reflètent toute sa créativité et son savoir-faire.



Infos

Lilou Cake'Dustry
Rue de l'Église 13 à 7321 Blaton
0495/362587 – flammelilou@outlook.com
f Lilou cake'dustry