



Axelle Montrade, 30 ans, vient de créer [Ô mon chou](#) . Elle fabrique dans un laboratoire des gâteaux et les livre dans l'endroit désiré par ses clients.

A la veille des fêtes d'année qui riment avec files d'attente dans les pâtisseries et commerces de bouche, l'idée est alléchante.

« J'étais commerciale dans le secteur de l'outillage, raconte-t-elle. Ce job ne me plaisait pas vraiment. J'ai pris mon courage à deux mains et je me suis reconvertie. » Pendant une année, la jeune femme a enlevé ses talons et mis un tablier pour se former au lycée hôtelier de Talence.

Faute d'avoir trouvé une place dans une pâtisserie à la hauteur de ses ambitions, Axelle Montrade s'est lancée à son compte. Elle a transformé une chambre d'amis chez elle en laboratoire et propose du sur-mesure. «La semaine, je travaille plutôt pour des professionnels, dit-elle. Je peux faire jusqu'à une centaine de mignardises pour des cocktails. Le week-end, je

prépare des commandes pour des particuliers.»

La jeune femme a deux spécialités : le Paris-Brest et la tarte au citron. Elle confectionne aussi des gâteaux sur mesure, des tartes à la cacahuète, aux pommes ou au chocolat, des mille-feuilles, des choux. Pour Noël, elle proposera quatre bûches: aux trois chocolats, framboise-citron, chocolat au lait-noisettes, vanille-caramel. La livraison est gratuite dans Bordeaux, 2€ dans les autres villes de la métropole. Les prix sont tout doux. Il faut compter 14€ pour une tarte pour quatre personnes, 3,50€ pour un millefeuilles ou un Paris-Brest. En revanche, impossible d'assouvir une envie de gâteau à la dernière minute. Les commandes doivent être passées 48h à l'avance. •

LB

www.omonchou.com

Photo : Axelle Montrade, créatrice de Ô mon chou, pâtissière et livreuse de gâteaux © LB