



Pourquoi moi, Dominique j'ai lancé les Biscuits de Dom ?

Je suis boulangère-pâtissière depuis le mois de juin 2021 après la réussite d'une formation de 3 ans en alternance au sein de l'IFA PME de Limal.

Il ne s'agissait pas de mes premières études. Dans une première vie professionnelle, j'ai réussi un master en gestion en septembre 2001.

J'ai commencé ma carrière au sein de l'administration publique en 2001. J'ai fait différents métiers, je suis passée dans des services de gestion budgétaire, de gestion du personnel et également de la logistique. J'ai également géré un service de formation, de recrutement et établi des stratégies diverses. Cette carrière bien remplie s'est terminée en mars 2018, à bout de souffle...

Pourquoi m'être tournée vers le métier de boulanger-pâtissier ?

D'aussi loin que je me souviens, j'ai toujours adoré tout ce qui touche la cuisine sucrée.

Dans mes souvenirs, on peut citer les essais de cougnons pendant les fêtes de fin d'année à la maison, la réalisation des bûches à la crème au beurre chez les grands-parents, la cuisson des galettes, le plaisir de goûter au fond de la casserole de la crème vanille, le bonheur de rouler des truffes au chocolat, l'envie de réaliser des tartes aux fruits pendant le week-end, l'odeur lors de la cuisson des cakes, la joie de visiter des boulangeries lors de la vente de chocolat, ...

Je crois pouvoir dire que la cuisine sucrée est ma madeleine de Proust et une passion qui est latente depuis la petite enfance. Elle véhicule mes valeurs qui sont la famille, le partage, le plaisir d'être ensemble, l'envie de partager et de faire plaisir aux gens qu'on aime.

Pour moi un biscuit est un moment de récompense, un plaisir gourmand qui reconforte mais qui signifie également des échanges chaleureux entre des personnes. J'ai l'impression que tout le monde a un bon souvenir autour d'un dessert ou d'un biscuit.

La pâtisserie me permet également de produire des choses concrètes et d'avoir l'impression d'être utile pour quelqu'un. Je me sens dans mon élément lorsque je suis dans mon atelier et j'ai le sentiment d'être libre mais également productive.

J'ai envie de faire partager ce bien être dans mes réalisations. Je prends plaisir à découvrir des recettes à les retravailler et les tester pour qu'elles soient excellentes à la dégustation tout en ayant diminué tant que possible les excès de sucre de certaines collations.

Mon objectif est de rendre heureux le client qui me commande les biscuits et les entremets et de pouvoir discuter avec lui de son besoin pour le satisfaire au mieux avec mes connaissances dans le domaine.

Je cherche en permanence l'amélioration des produits et le développement de nouveaux biscuits.

Je veux néanmoins rester au niveau de production artisanale afin de pouvoir rester connectée à la réalité des mes clients.

Je pense donc que mon activité de production de biscuits et d'entremets sur commande est une passion dont j'ai besoin pour rester cohérente avec mes valeurs et ma façon de voir mon futur qui correspondra à ma personnalité.

Une personnalité généreuse, volontaire, joviale et motivée.

Voilà comment, en quelques mots mieux me connaître...