



Un gâteau de printemps en rose tendre et blanc, décoré avec des fleurs en fondant faites main. L'étage supérieur représente une cage à oiseaux qui annonce l'arrivée imminente de la belle saison.

Lena la Rose

PHOTOS
Claudia Link

TEXTE
Nick Manouk

Bien qu'elle soit encore en formation, Lena Flückiger fait preuve d'une créativité rare. Récemment couronnée «Junior Brot-Chef», elle a aussi ouvert sa propre boutique en ligne.

Pendant les fêtes de fin d'année, elle a travaillé d'arrache-pied. Mais Lena Flückiger n'a aucune intention de se reposer. En ce mois de janvier, celle que l'on connaît dans le cyberspace sous le nom de Lena Rosenrot (Lena la Rose) se montre plus créative que jamais. Son premier projet en 2016? Un gâteau de printemps agrémenté de fleurs en fondant dont l'étage supérieur représente une cage à oiseaux (photo ci-contre). Et il va de soi que cette nouvelle merveille est en rose tendre, sa couleur fétiche. «Petite, je m'habillais déjà en rose et ma chambre était peinte en rose. Plus tard, mes premiers gâteaux étaient roses eux aussi. Bref, c'est ma couleur préférée», nous explique cette Argovienne de 19 ans qui vit à Hausen bei Brugg.

Annonçant clairement la couleur, le monde virtuel de notre pétillante surdouée arbore lui aussi un joli rose pastel: ceux qui se rendent sur le site web de Lena la Rose (www.lenarosenrot.ch) savent donc exactement à quoi s'attendre. La maîtresse des lieux y présente au grand public des idées ré-

solument originales ainsi que toutes sortes de recettes qui permettent aux internautes de faire plaisir à celles et ceux qu'ils aiment en leur préparant des gâteaux et des décorations irrésistibles. Actuellement, Lena est encore en formation chez Ruckli, une boulangerie réputée de Sarmenstorf (AG), et elle passera son examen de boulangère-pâtissière-confiseuse ce printemps. Mais cela ne l'empêche pas, pendant son temps libre, de se consacrer avec passion à ses propres créations. «J'adore tenter des ex-



périences et confectonner de mes mains de bons desserts. Et je veux pouvoir les proposer au plus grand nombre.»

En jeune femme de son temps, elle sait parfaitement comment s'y prendre pour se mettre en scène et présenter dans →



**Cake pop végan au
chocolat en forme
de fleur**

Commencer par abaisser la Massa Ticino végane rose. Le fondant doit être mince pour que les pétales de la fleur soient plus réalistes et que le goût du fondant soit moins intense. Former les pétales à l'aide d'un emporte-pièce et en aplanir les bords. Placer les pétales autour du cake pop. La première couche doit le recouvrir entièrement et les suivantes doivent être ouvertes. Pour faire joli, on peut choisir une couleur un peu plus claire pour les pétales extérieurs. A la fin, confectionner une feuille verte avec de la Massa Ticino et la placer sous la fleur. Et voilà, le tour est joué!

les règles de l'art, sur les réseaux sociaux, ses délicieux gâteaux et ses merveilleuses décorations. Ne disposant pas de magasin, elle mise entièrement sur les médias en ligne et promeut ses créations sur Facebook, Instagram et son propre site web, qui dispose d'une boutique virtuelle professionnelle. Cela dit, les internautes ont le choix: ils peuvent soit acheter ses desserts, soit les reproduire eux-mêmes à l'aide des recettes de Lena. «Je ne veux pas seulement vendre, je veux aussi inspirer mes visiteurs», explique-t-elle. Il va de soi qu'elle fait tout elle-même. Les belles photos et les textes clairement formulés qui figurent sur son blog sont d'elle. Elle se charge aussi elle-même des aspects techniques de la mise en ligne. Dans de rares cas cependant, notre self-made woman demande conseil à son ami, qui est informaticien et qui lui donne volontiers son avis.

Les boutons «J'aime» et «Partager» lui permettent de savoir ce que ses clientes et clients apprécient – ou pas. Régulièrement, elle reçoit aussi des mails émanant des membres de sa communauté. En moyenne, elle répond ainsi à une commande par semaine.

Maturité professionnelle, lauréate du concours «Brot-Chef» et un an d'apprentissage supplémentaire

«Lorsqu'ils me passent commande, la plupart des gens m'indiquent un thème que je dois respecter», poursuit la jeune femme. «Mais à l'intérieur du périmètre défini, je dispose d'une grande liberté. Je m'efforce toujours de créer de jolis produits, de trouver des couleurs qui vont bien ensemble et qui correspondent à la personne en question.» Elle a appris les subtilités de son art lorsqu'elle préparait sa maturité profession-

nelle, dans le cadre des cours de création et de présentation. «C'est là que j'ai notamment appris à m'intéresser aux moindres détails, à associer les couleurs ou à photographier mes gâteaux.» L'école qui lui a permis de décrocher sa maturité, qu'elle a fréquentée pendant son apprentissage, lui a permis d'acquérir un savoir théorique qui complète parfaitement l'aspect manuel de son métier de boulangère-pâtissière-confiseuse. Cela dit, sa créativité lui vient aussi de sa mère, qui a aménagé un atelier de couture au sous-sol de la maison familiale, par ailleurs décorée avec le plus grand soin.

Après sa formation, Lena va faire un an d'apprentissage supplémentaire pour devenir confiseuse. A partir d'août 2016, elle se consacrera plus particulièrement au chocolat et se perfectionnera auprès du chocolatier de Wettingen Fabian Rimann, qui a été chef pâtissier de l'hôtel cinq étoiles Baur au Lac et qui a aussi officié chez Max Chocolatier, à Lucerne. Chez ce maître innovant de

la pâtisserie et de la confiserie, elle apprendra à confectionner de petits délices exigeant une virtuosité hors du commun et qui se distinguent par leur pureté ainsi que par l'équilibre parfait de leur saveur.

Lena Flückiger n'est plus une inconnue dans le petit monde de la boulangerie. En 2015, elle a en effet été lauréate du concours professionnel «Brot-Chef», organisé pour la première fois l'automne dernier par l'Association du personnel de la boulangerie-pâtisserie et confiserie (asbpc). Le jour J, elle s'est ainsi imposée haut la main face à sa concurrente en catégorie Apprentis, Gianna Odoni, avec qui elle continue d'échanger régulièrement des SMS. Pourtant, elle a bien failli ne pas pouvoir participer à la finale, qui avait lieu au Pilatusmarkt de Kriens: peu avant, elle avait été victime d'un accident de la route. C'est donc équipée d'une minerve peu confortable qu'elle a dû démon-

«Le véganisme est une tendance qui offre de nombreuses possibilités aux boulangers et pâtisseries et qui leur permet d'élargir leur offre.»

Lena «Rosenrot» Flückiger

trer toute l'étendue de son talent et qu'elle a réussi à convaincre avec brio un jury des plus exigeants.

Lors de ce concours, elle a gagné un séjour d'une semaine à New York. Mais elle attend d'avoir 21 ans avant de s'envoler avec son ami pour la Grosse Pomme, afin de pouvoir profiter pleinement de la vie new-yorkaise sans être soumise à des restrictions liées à son jeune âge. Son titre de «Junior Brot-Chef» lui a valu d'autres satisfactions: elle est désormais régulièrement invitée à participer à des manifestations organisées par Hotel & Gastro Union, ce qui lui permet de rencontrer des gens passionnants et d'étoffer son réseau. Cette année, elle est en outre nommée pour le prix «Gastrostern».

Concilier véganisme et plaisir

Lors du concours «Brot-Chef», elle a utilisé des produits UrDinkel à base d'épeautre pur. Elle s'intéresse en effet de près à l'alimentation végétale et la plupart de ses pâtis-

series sont conformes aux attentes des végétariens. Lorsqu'elle a passé sa maturité, dans le cadre de son mémoire de français, elle s'est penchée sur la question de savoir pourquoi nous consommons autant de viande, de lait, d'œufs et de gélatine. Alors qu'elle n'est pas végétarienne, elle a ainsi constaté qu'il existait des produits de substitution végétariens tout à fait adaptés, même dans le domaine des desserts.

Une alimentation saine et innovante – tel est le crédo de Lena la Rose: «Mes desserts sans gluten et sans lactose complètent idéalement l'offre conventionnelle. Tout le monde doit pouvoir déguster mes créations. Je ne veux pas que certaines personnes soient obligées de renoncer au plaisir que procure un bon dessert parce qu'elles souffrent d'une allergie ou d'une intolérance.» Dans ce contexte, elle accorde au-

tant d'importance à l'expérience pratique qu'aux connaissances théoriques. Elle ne cesse en effet d'expérimenter et ne lâche pas l'affaire avant d'avoir réussi. Son goûteur préféré est son père, qui adore les douceurs.

Et comment notre jeune artiste voit-elle son avenir? «Je rêve d'ouvrir ma propre boutique. Elle sera accueillante, tout sera rose pastel et il y aura un petit café où les gens pourront bavarder tranquillement.» Personne ne sait où se trouvera la pâtisserie de Lena. Mais une chose est sûre: elle ne désemplira pas. •

CONTACT

Lena Flückiger

Tulpenstrasse 8

5212 Hausen

Tél. 078 771 47 85

www.lenarosenrot.ch



Desserts végétariens: Lena confectionne de jolies douceurs et en partage les recettes avec ses «followers».