

## **Stutzheim-Offenheim Les Secrets de l'Atelier Un Parcours Exceptionnel**

Dans ce village du Kochersberg, Martine Gwiss, artisan pâtissier, formée auprès de grands pâtissiers et de chefs renommés, a installé à son domicile un laboratoire professionnel pour réaliser ses « gourmandises ».



Martine Gwiss, une pâtissière passionnée. PHOTO DNA

Rien ne prédestinait Martine Gwiss à devenir cette pâtissière passionnée. Une circonstance familiale bouleversante en décide autrement. Commerçante de longue date, Martine a travaillé dans le secteur de la mode, et en 2003 ouvre sa boutique de prêt-à-porter, rue du Dôme à Strasbourg. « J'aime le contact humain, accueillir mes clientes, les séduire avec mes collections me plaisait beaucoup. »

## **Un four pro pour réaliser de plus grandes quantités**

Mais, pour accompagner son fils à traverser l'épreuve de la maladie, elle préfère vendre son commerce. Elle se passionne alors pour la pâtisserie, péché mignon de son fils, et teste pour lui toutes sortes de douceurs. « La pâtisserie s'est ensuite imposée à moi comme une évidence », indique Martine qui ajoute : « Pour me former, j'ai suivi des cours chez Christophe Felder, pâtissier de renom, qui m'a transmis avec beaucoup de générosité cette passion. »

Déterminée, elle se présente en 2012 au bac commerce et au CAP pâtissier. Après l'obtention des diplômes, elle installe Les Secrets de l'atelier dans sa maison, y aménage un laboratoire et, dernière acquisition, un four pro pour réaliser de plus grandes quantités. Elle s'investit à fond dans son nouveau parcours de vie et continue à se former chaque année chez Lenôtre à Paris. Abonnée à la presse professionnelle, autre manière de se former, rien ne semble lui échapper dans ce domaine.

Adeptes des pâtisseries tendances, modernes et élégantes, elle n'oublie pas les grands classiques et utilise exclusivement des produits de qualité pour les réaliser. Dynamique et passionnée, Martine partage son savoir-faire en proposant des cours de pâtisserie où elle distille trucs et astuces. L'élève repart avec ses créations et pourra ainsi faire plaisir et épater ses amis.

## **Des macarons au foie gras**

Pour répondre à la demande de ses clients, Martine propose une gamme de produits traiteur avec en outre des macarons au foie gras, créés pour des cocktails dînatoires, fêtes de famille...

C'est de bouche à oreille qu'elle séduit entreprises et particuliers avec ses plateaux de mignardises salées, ses pains garnis, et ses desserts présentés avec finesse et élégance.

Autre passion pour Martine : « Je m'épanouis également dans la musique, il m'arrive de jouer quelques notes de piano, entre préparations et cuissons. » Son affection pour le gospel l'a amenée à faire partie de la chorale « Sun Gospel Singers » mais elle reste avant tout cette passionnée qui s'éclate en régaland petits et grands.