

TARBES

Chou.

Pâtisserie et salon de teh



En arrivant chez Stéphanie, on s'y croirait presque, à Wisteria Lane. Bon par contre faut bien avouer qu'elle est bien plus rock'n roll que Bree Van De Kamp. Faut dire que Stéphanie a sacrément bourlingué avant de trouver sa voie. Finance, gestion de projet et consulting ont laissé place à la pâtisserie. Mi mai, « Chou » ouvrira ses portes à deux pas de la rue piétonne.

« J'ai eu plein de vies, résume Stéphanie. J'ai bossé 10 ans dans le domaine bancaire, puis dans la gestion de projet, le consulting, le digital, j'ai même été wedding planner !... et un beau jour j'ai eu besoin de sortir de ce cadre rigide ». La famille quitte Paris et opte pour le sud, normal. Stéphanie et son mari se sont rencontrés sur les bancs de Théo, donc retour aux sources et direction Tarbes où Lionel pourra continuer à travailler dans l'aéronautique. Et Stéphanie alors ? Que va-t-elle devenir ? Après s'être lancée dans la pâtisserie maison, l'idée a lentement fait son chemin : « Je me suis découvert une passion et un talent naturel pour ça. Ce projet de salon de thé où l'on pourrait déguster mes pâtisseries m'a toujours suivi en filigrane mais tout le monde s'en foutait un peu, mon mari s'endormait quand j'en parlais », se souvient Stéphanie dans un éclat de rire.

Adoubée par Conticini

Cours en ligne et CAP en poche, le concept Chou prend de la consistance avec la création de sa micro entreprise et la recherche d'un local, mais le covid passe par là. « Cette période m'a permis de me perfectionner et de réaliser les cafés gourmands du restaurant La Brasserie des Halles à Tarbes pour me faire connaître. Mais je ne voulais pas faire que de la pâtisserie. Mon projet c'était clairement d'ouvrir un salon de thé ». Pourtant, l'idée de Stéphanie est passée près de finir dans la poubelle mais heureusement deux moments clés vont la remettre sur les rails : « Mon



amie pâtissière Tina m'a sollicitée pour le mariage de son père et ça été une révélation. C'est ce jour-là que je suis vraiment devenue pâtissière. Puis pour mon anniversaire, mon mari m'a offert un atelier avec le grand pâtissier Philippe Conticini. Il a observé mon travail et m'a dit de foncer. J'ai alors su que j'étais sur la bonne voie ».

Sucré ou salé, ça commence mi mai

Nous voilà en mars 2022 et Stéphanie a trouvé son futur repère, au 1 rue Ferrere à Tarbes, anciennement Charlye et ses drôles de crêpes, tout près de la rue piétonne et des bureaux d'Yvette. Quel bonheur. Parce que oui, nous avons eu droit à une dégustation : cookies, choux au chocolat et tarte au citron. Que vous dire à part « putain c'est bon de ouf » et qu'on a carrément décidé d'inviter les pâtisseries de Chou à toutes nos réunions du lundi matin. « Ce sera comme à la maison mais en mieux. La déco sera sur des tons pastels. Mobilier de récupération et vaisselle de grand-mère ! Tartes de saison, au citron (nommée la Princess en hommage à sa nounou qui lui a appris les bases), à la fraise, des biscuits, des cookies, des cakes, des scones, des pâtisseries sous cloches, sucrées et même salées pour les repas du midi. Sur place ou à emporter. De la pâtisserie simple, des goûts reconnaissables et percutants, pas de chichi ! On ouvre à la mi mai. C'est le début de l'aventure ». Est-il utile de préciser que tout sera fait maison et au maximum avec des produits locaux ?

Chou. Le salon de thé

1 rue Ferrere à Tarbes

Facebook @chou.patisseries

Instagram @chou.le_salon_de_the

Aidez Stéphanie sur la plateforme de financement participatif Ulule !

fr.ulule.com/chou-salondethe/