

MEHRIBAN AHADLI

Trompe-l'œil, cake design. De vos envies naissent des gâteaux uniques et faits main, imaginés par Mehriban Ahadli. Corpopétrussienne passionnée de pâtisserie depuis sa plus tendre enfance, celle-ci a ouvert son commerce il y a 9 ans. Un portrait mêlant douceurs et saveurs !

Arômes fruités, fragrances exotiques, notes de vanille et de chocolat. Les odeurs s'entremêlent à l'entrée du salon de thé, *Les délices de MA*, avenue Lénine. C'est ici que *Clarté* a posé ses valises pour une nouvelle interview du portrait d'habitant.

En 2009, Mehriban Ahadli s'installe dans la commune avec sa famille. Diplômée en langues étrangères, elle exerçait alors la profession de traductrice / interprète. « *Je pâtisse depuis mon plus jeune âge en famille, c'est une vraie passion. Après la naissance de ma seconde fille, en 2012, j'ai voulu franchir le pas et en faire mon métier à temps plein* » se remémore-t-elle.

Mehriban se forme alors au Greta Centre Val-de-Loire, dans le cadre d'un CAP. « *J'obtiens, à la fin de mon diplôme, la médaille d'or au Concours de nougat de Tours. C'était une très belle récompense, le fruit de deux années de travail.* »

Elle débute sa nouvelle carrière en tant que salariée, mais le projet d'ouvrir son propre commerce trotte dans sa tête. « *Ouvrir ma propre boutique était un rêve. J'imaginai un lieu coloré, où les familles pourraient se retrouver et partager un moment de douceur à travers la dégustation de pâtisseries.* »

Après de nombreuses recherches, Mehriban trouve un local à l'est de la ville. « *Cela me tenait à cœur d'ouvrir mon premier salon de thé à Saint-Pierre-des-Corps. C'est ici que je vis et je voulais offrir aux Corpopétrussiens un lieu de partage.* »

Spécialisée depuis ses débuts dans la création sur mesure, Mehriban et son équipe de trois pâtissières sont à votre écoute pour imaginer le gâteau parfait pour votre événement. « *Les cakes design font partie de notre ADN. Ce sont des gâteaux en 3D, qui peuvent prendre différentes formes. C'est d'ailleurs cette pratique qui nous a inspiré notre dernier projet né il y a un an.* »

Deux mots : « *trompe-l'œil* ». Ces pâtisseries, ressemblant parfaitement à des fruits, des objets du quotidien, etc., sont très tendances sur les réseaux sociaux. « *C'est un projet mûrement réfléchi, qui a nécessité plusieurs mois de travail, entre les recherches, la création des recettes puis validation de celles-ci auprès de mon entourage. Nous avons été les premiers à le faire sur la métropole en lançant une production de huit saveurs différentes : citron, framboise, mangue, pomme, poire, vanille, etc.* »

Aujourd'hui, plus d'une vingtaine de saveurs sont disponibles dans les vitrines réfrigérées de la boutique. « *Les*

toutes dernières présentées au public à l'automne sont la noix de pécan et une seconde version de la cacahuète. »

La production de ces fameux gâteaux se fait entièrement à Saint-Pierre, avec des produits frais. « *Chaque trompe-l'œil a son propre moule personnalisé, où nous y réalisons sa coque en chocolat blanc, mélangé à des colorants naturels bio afin de donner la couleur de l'aliment représenté. Puis vient la réalisation des inserts, des compotés de fruits, ainsi que des mousses, avant l'assemblage final.* »

D'autres projets sont en cours et à venir. « *Nous étions présents au salon du mariage à Tours en octobre et nous fêterons en fin d'année le 9^{ème} anniversaire de la boutique. Abonnez-vous à nos réseaux sociaux pour découvrir les nouveautés qui se préparent : nouvelles saveurs, lancement de la réservation en ligne des pâtisseries, retour du brunch et des petits déjeuners. Nous vous donnons rendez-vous au salon pour vous rencontrer et connaître votre goût préféré des trompe-l'œil* » conclut Mehriban. ■

CONTACT

Adresse : 22 avenue Lénine

Horaires : du mardi au samedi de 10h à 19h

Facebook : Les délices de M.A.

Instagram : @les_delices_de_ma

