

Pays Monts et Barrages

Portraits d'acteurs

Natalia Raboisson a ouvert ChouBeurrePomme à Eymoutiers en 2016. Dans cette pâtisserie haut-de-gamme, on trouve des classiques, comme les tartes, dont la pâte est travaillée au beurre, des réinterprétations inventives, comme un cheese-cake aux fruits rouges dans un biscuit rectangulaire, et des créations originales, à l'instar du « momijigari », mélange crémeux et croustillant de marron et d'agrumes asiatique. « Je travaille sur la diversité de textures et sur la rencontre des saveurs ». Voilà qui réjouit les papilles des nombreux clients ! Un sacré changement de parcours pour cette commerciale russe qui travaillait dans le prêt-à-porter ! Arrivée à Eymoutiers par amour en 2007, elle rêve de créer son entreprise. « Cliente de la grande pâtisserie

Borzeix-Besse, j'ai pris conscience de la créativité de ce métier. Cela m'a motivée à me reconverter dans ce domaine ». Elle suit un CAP pâtisserie à Limoges, s'exerce beaucoup, expérimente pour aller plus loin.

A Eymoutiers, le pâtissier Thirolle, alors bientôt à la retraite, cherche à transmettre : Natalia réalise l'un de ses stages de fin d'études à ses côtés, avant de reprendre l'entreprise, accompagnée par le Pays Monts et Barrages. Elle bénéficie ainsi d'une aide pour les travaux d'accessibilité, et d'une aide à la création d'entreprise, qui lui permet d'embaucher immédiatement une vendeuse. Trois ans plus tard, l'entreprise compte 4 salariées et a ouvert une seconde boutique place Stalingrad. A terme, la pâtissière aimerait y déménager le labo, et transformer la boutique place de la Collégiale en un authentique salon de thé. Prometteur !

4 rue des Ursulines et 4 place Stalingrad à Eymoutiers. Tél.: 05 55 69 10 45.
www.facebook.com/patisseriechoubeurrepomme/



Emmanuelle Mayer



Emmanuelle Mayer

Natalia Raboisson ChouBeurrePomme

Pâtisserie à EYMOUTIERS