



Pause gourmande chez Julie Pâtisse à Tours

La blogueuse tourangelle Julie Alves et son frère Xavier ont ouvert un salon de thé dans le jardin des Prébendes de Tours (37)

À l'Atelier-Quand Julie Pâtisse, un service de restauration rapide avec des produits locaux, et des cours de cuisine sont aussi proposés.



Logo du blog et du salon de thé ©Quand Julie Pâtisse

Julie et Xavier Alves sont ardéchois d'origine et ont emménagé avec leurs parents en Touraine dans le début des années 2000.

En décembre 2014 Julie Alves créé son blog **Quand Julie Pâtisse**. « Ma passion

pour la pâtisserie date de l'enfance. J'ai de délicieux souvenirs des gâteaux de ma maman, que je m'amusais à refaire toute seule » raconte Julie Alves.

Après un DUT Gestion-Comptable et une première année en licence d'Arts Plastiques, Julie Alves décide de passer un CAP en pâtisserie en candidat-libre au **CFA de Joué-les-Tours** en 2015.

Son blog connaît alors un succès grandissant en Touraine, elle y dévoile ses recettes avec des photographies gourmandes. De nombreuses marques la courtisent pour promouvoir leurs produits dans ses créations.

Après avoir travaillé comme vendeuse pour **Scrapcooking** (marque tourangelle de Fondettes) et Claudie Pierlot « pour des raisons alimentaires » elle fait des stages chez les pâtisseries tourangeaux **Nicolas Léger, Grégory Colaset Jean-Michel Cailleaux**.



Julie Alves et son frère Xavier ©Clémentine Chauveau

En juillet 2017, Julie et Xavier Alves répondent à un appel d'offre de la mairie de Tours pour reprendre le salon de thé déjà existant dans le jardin des Prébendes (auparavant les **Papilles d'Oé**)

« Nous sommes très complices depuis notre enfance » racontent-ils. « Nous avons tous les deux envie d'être nos propres patrons ».



Ambiance chaleureuse chez Julie et Xavier Alves ©Clémentine Chauveau

Après quinze jours d'aménagement, le nouveau lieu ouvre le 9 décembre 2017, dans un décor cocooning à l'esprit scandinave et « hygge » très à la mode. Un financement participatif a été organisé pour récolter des fonds et acheter une machine à café, un robot et un extracteur de jus.

L'offre se décline autour de pâtisseries bien sûr, mais aussi de salades, pâtes et quiches, et de boissons chaudes à déguster sur place ou à emporter. La salle dispose de 16 places assises (avec 16 places supplémentaires en terrasse aux beaux jours)

Les produits locaux sont à l'honneur, avec notamment le café de **Boutique Cafés** torréfié à Notre-Dame d'Oé (37), la **Laiterie de Verneuil** (37), la

farine **Chant de Blé** de St-Épain (37)...

Les spécialités de Julie Alves: cookies aux saveurs nouvelles chaque jour, muffins, pain d'épices, panna cotta, et le fameux gâteau au yaourt de sa maman, qu'elle utilise aussi en base dans ses cupcakes. Autre « best » de la pâtissière: le « Xavier »(hommage à son frère): biscuits spéculoos, chantilly mascarpone et fruits de saison.

Xavier Alves cuisine plutôt les plats salés, notamment les pâtes.



Biscuits maison préparés par Julie Alves ©Clémentine Chauveau

Des produits locaux sont proposés à la vente dans un espace épicerie, comme les jus de fruits des **Vergers de la Manse** (37), les confitures de **Mille et Une Confiture** à Chinon (37), les huiles **Délices des Champs** à Mettray (37) ou les confiseries **Hallard** de Loches (37)

Des ustensiles de pâtisserie **Mirontaine** fabriqués à Fondettes (37) sont aussi vendus.



Le coin épicerie ©Clémentine Chauveau

Julie Alves propose également des cours de cuisine à l'atelier, autour de pâtisseries ludiques comme les cupcakes, mais aussi sur des thèmes plus larges autour du brunch ou des tartes maison.



La cabane gourmande au milieu du jardin des Prébendes ©Clémentine Chauveau

Dès le dimanche 21 janvier 2018 un brunch sera proposé sur place ou à emporter à l'Atelier-Quand Julie Pâtisse.

Une inauguration est également prévue fin janvier 2018, et de nombreux événements comme la **Journée du Pull Moche** organisée le 23 décembre 2017 seront organisés, pour déguster les spécialités de la maison dans la bonne humeur et la convivialité.**Par Clémentine Chauveau**

Crédit photo Clémentine Chauveau

RELIRE

Richard Plateau a ouvert le Rendez-vous Botanique dans un cadre d'exception