

Le 5 mai 2021, au lendemain de la diffusion du premier épisode de l'émission « Le meilleur pâtissier - Les professionnels » sur M6, Louise Frénéhard était invitée à la Librairie Doucet, au Mans, pour dédicacer #Lacrèmedespâtissières, un ouvrage co-écrit avec Pascaline Camblong, son binôme dans le concours culinaire. Après sa rencontre avec ses lecteurs.trices, la jeune cheffe pâtissière d'origine mancelle s'est confiée à vitav.fr.

« Mes parents m'ont transmis le goût pour la pâtisserie »



©Lionel Maingueneau.

D'où vous vient ce goût que vous avez pour la pâtisserie ?

Ce domaine m'attire depuis que je suis petite et cela me vient de mes parents : ma maman pour le gâteau au chocolat qu'elle faisait même si elle était parfois meilleure crue que cuit ! Mon papa concoctait une tarte aux pommes qui a développé chez moi une grande bibliothèque de goûts et de saveurs dans ma tête qui, par la suite, m'a permis de développer une large palette.

Quel est votre parcours professionnel ?

En classe de 3e, j'ai fait un stage de découverte chez le chocolatier Jacques Bellanger, au Mans, puis je suis entrée au [Lycée Sainte-Catherine](#) dans un cursus BEP-Bac Pro. J'ai ensuite travaillé avec et pour Pierre Hermé à Paris et j'ai officié dans de grandes maisons de la pâtisseries et dans des palaces. J'ai également travaillé aux cotés de Cédric Grolet (meilleur pâtissier au monde). J'ai notamment eu l'opportunité de me rendre en Chine pour driver une équipe. Je suis aujourd'hui auto-entrepreneuse (Les Papilles de Louise) : je propose des ateliers, des formations et des séances de coaching pour les entreprises .

« Le tournage de l'émission a eu lieu en novembre 2019. Le rythme était intense »

En octobre 2020, vous avez sorti un livre avec Pascaline Camblong (#Lacrèmedespâtissières). Comment est né ce projet ?

Je rêvais d'écrire un livre pour faire comme les grands chefs pour lesquels j'ai travaillé. C'est une manière de laisser une trace, d'être fière de moi, et aussi, pour ma famille. J'ai contacté les éditions Sud Ouest en leur proposant ce projet, puis Pascaline m'a suivie dans cette aventure. J'ai aussi appelé Pierre Hermé qui a gentiment accepté d'écrire la préface du livre.



Pourquoi avez-vous décidé de vous inscrire au casting de l'émission « Le meilleur pâtissier - Les professionnels » ?

C'est un peu par hasard. Le chef de l'Intercontinental de Bordeaux avait reçu une invitation de la production, mais il n'était pas intéressé. Il nous a transmis à Pascaline et moi le mail qu'il avait reçu. Une semaine plus tard, nous avons appelé pour tenter notre chance. Le lendemain, nous étions sélectionnées pour participer au programme.

Comment s'est déroulé le tournage ?

C'était assez difficile et intense. Les séquences ont été tournées en novembre 2019. Il faisait froid, mais nous étions en tenue printanière, car l'émission est diffusée en mai. Les journées

de tournage débutaient à 6h et se terminaient aux alentours de 22h. La pression était forte car nous savions que nous allions passer à la télévision et que des chefs renommés allaient goûter nos créations.

Motus et bouche cousue sur le contenu et l'issue du programme

À cause de la crise sanitaire le programme a été diffusé un an plus tard que prévu. Depuis le tournage, nous ne devons rien dévoiler de l'issue, même pas à notre famille.

Propos recueillis par **Mattéo LEBRETON**.

#lacrèmedespâtissières : Desserts faciles pour un effet waouh assuré ! (Éditions Sud Ouest/91 pages) est disponible en librairie. Le Meilleur Pâtissier-Les professionnels est diffusé les mardis sur M6 à 21h.

Site de Louise Frénéhard : lespaillesdeslouise.com. Instagram : [lespapiellesdelouise_lmpp4](https://www.instagram.com/lespapiellesdelouise_lmpp4)





Partager :

- [Cliquez pour partager sur Twitter\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Cliquez pour partager sur Facebook\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Cliquez pour partager sur Google+\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)