



## Odile GUILLEMINET\_Pâtissier Traiteur

### Délices réservés aux gourmands...



De formation **chimiste**, **Odile Guilleminet** a vécu de très belles aventures dans l'univers du parfum. Cinq ans durant, en région parisienne, elle a œuvré pour tout ce qui pouvait se parfumer : le parfum bien sûr mais aussi les lessives, les produits de nettoyage en passant par la cosmétique (crème de beauté, shampoing...) Tester, vérifier la stabilité et concevoir la gamme de produits dérivés : un véritable travail de recherche et développement, autour de la production et du contrôle qualité.

### ET L'AMOUR PASSE PAR LÀ...

A 28 ans, Odile rencontre son futur mari et le rejoint à Lyon... S'ensuit une vie familiale heureuse et rythmée autour de l'éducation de cinq enfants.

*« J'ai profondément aimé cette vie que j'ai choisie et que j'ai eu la chance de vivre, entourée de mes enfants et de mon mari. J'en ai bien profité ! ».*

### LE RÊVE DE SA VIE

Née dans une famille « Passe ton bac d'abord », Odile se souvient, quelques années plus tard, de son attrait pour la pâtisserie (à la maison, son fan club en redemande). «Fonce» lui conseille sa famille un soir de Noël. Dès lors, en 2011 Odile suit une formation pour adultes au **Lycée François Rabelais à Dardilly** et obtient son **CAP de Pâtisserie**. En stage, elle découvrira l'univers des Chefs d'exception chez **Alain Rolancy, MOF Pâtissier Chocolatier Glacier à Lyon**.

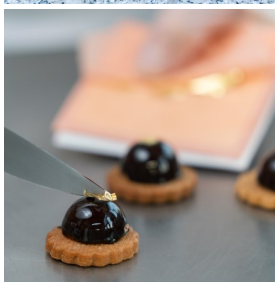
*« Le rythme fût intense mais j'ai travaillé des produits de qualité, découvert de belles associations, sous le regard d'un Chef talentueux, au sein d'une équipe jeune et bienveillante ».*

### VERS DE NOUVEAUX DÉFIS

Malheureusement, articuler vie familiale et vie professionnelle en pâtisserie s'avère vite contraignant. Odile mûrit alors le projet de créer son entreprise. En 2013, "**LES PÂTISSERIES D'ODILE**" sortent du four et sont livrées à domicile !

### POUR LES PARTICULIERS & POUR LES ENTREPRISES

Depuis 2 ans, grâce à son ami **Serge Greck**, Odile s'est installée à Lyon 9eme dans un laboratoire flambant neuf, adapté aux exigences de qualité, d'hygiène et de production. Du **gâteau** à la réalisation de **buffets** entiers jusqu'à **250 personnes**, des **petits-déjeuners** et bientôt des **brunchs** gourmands pour le week-end... Odile confectionne avec passion de délicieux **mets sucrés et salés**, à base de produits locaux, sélectionnés avec rigueur : la farine vient du dernier meunier du Rhône, les œufs proviennent d'une ferme voisine, les fruits rouges poussent dans la région...





## Odile GUILLEMINET\_Pâtissier Traiteur

### Délices réservés aux gourmands...

- ◆ Les commandes doivent être passées 24 à 48h à l'avance, par téléphone ou par email via le site.
- ◆ Possibilité de retrait au laboratoire de Lyon-Vaise ou sur livraison du mardi au dimanche, sur l'ensemble du territoire de l'Ouest Lyonnais + Lyon 9.

### SES VALEURS

La **transmission** d'abord ! Odile a découvert le plaisir de transmettre sa passion. Avec **Manon**, sa jeune Apprentie, Odile se nourrit d'échanges créatifs et intergénérationnels. « *C'est vrai que c'est très stimulant, je me sens utile et responsable de son futur parcours* ».

Attentive aux ressources, Odile veille également à diminuer l'utilisation du plastique : ses verrines sont en bagasse (tiges de canne à sucre), ses cuillers en bois, ses boîtes en carton recyclables et compostables et les jus d'orange sont livrés en bouteille en verre.

Dans le respect des mesures sanitaires, les plats sont désormais livrés en **portion individuelle**, les petits-déjeuners sont livrés en sachet kraft individuel : 1 kifli + 1 tranche de brioche maison + 1 viennoiserie accompagnée de jus de fruits.

### C'EST DE SAISON !

“ Pas de fraise ni de tomate en hiver ! ”

Toujours à l'écoute de ses clients, Odile aime varier ses réalisations. Un gâteau rose et vert avec des biscuits de Reims, pour un mariage ? Qu'à cela ne tienne, Odile sort ses crayons et ses ustensiles. Après quelques tests avec le client, le gâteau est prêt ; il sera même ajouté à la carte, sous le nom de « Racine » en hommage à Madame Racine -la cliente- et aux propres racines champenoises d'Odile ! Des histoires comme celle-ci, Odile en a plein ! Pour la commande spéciale du gâteau « La Rose d'Or », elle a cherché le bon moule et créé la recette aux goûts du client : un subtil mélange de framboises, de litchis et de roses !

Véritable **challengeuse**, Odile n'en oublie pas pour autant la **tradition**. Pour preuve, elle a réédité l'ancienne recette de sa grand-mère hongroise « **Les Kiflis** » (délicieux petits gâteaux aux noisettes) qui lui rappellent l'odeur de son enfance et qui font aujourd'hui le bonheur des entreprises qui les offrent à leurs meilleurs clients.

### POURQUOI L'APADLO ?

« Pour développer mon réseau, rencontrer d'autres personnes aux interrogations identiques, échanger nos bonnes adresses et nos contacts ! J'ai découvert d'autres talents, j'ai partagé des affinités... et forcément du business ! Inès et sa blanchisserie **My Little Pressing** m'ont dépanné au pied levé, j'ai livré les petits-déjeuners pour **Origami & Co**, pour **LOG'IK**, j'ai suivi les modules de formation de Sophie chez **Booster Academy** et **Bertrand Perret** vient de réaliser mon shooting de photos professionnelles... Alors, vivement les prochaines rencontres et au plaisir de vous régaler... quand vous voulez ! ».



### LES PATISSERIES D'ODILE

#### Odile Guilleminet

Fondatrice -Pâtissier-Traiteur

44 boulevard de Balmont  
69009 LYON

06 19 67 93 85

odile@patisseries-odile.com

www.patisseries-odile.com

