

« Des desserts pour  
le plaisir des papilles  
et des yeux »



**EUGÉNIE AMOULIÉ**

## Mordue de pâtisserie

Abricoter, émulsionner, macérer. Ces termes n'ont plus de secret pour Eugénie Amoulié, directrice adjointe de la DICOM. Depuis deux ans, elle consacre beaucoup de son temps libre à la création pâtissière. « Je préfère manger du salé mais j'ai redécouvert le sucré à travers les créations de chefs pâtissiers ». Pour Eugénie, plaisirs culinaires et graphisme s'entremêlent. « Le côté visuel est très important et mes créations

se démarquent par des formes et des couleurs audacieuses. Pour le goût, j'aime travailler les épices et les saveurs moins habituelles comme le piquant ou l'acidulé ». Eugénie, qui a passé un CAP pâtisserie pour maîtriser parfaitement les différentes techniques, partage désormais sa passion sur son blog où elle publie des recettes et des informations sur l'actualité culinaire lilloise. ●

**2013**

Découverte de la pâtisserie à travers les créations de la nouvelle génération de chefs pâtissiers

**2014**

Lancement du blog [envoie-le-sucre.fr](http://envoie-le-sucre.fr)

**2015**

Obtention du CAP pâtisserie en candidat libre et d'un MOOC\* en design culinaire