



Paru dans

POP MAGAZINE

Tirage : nc

Septembre 2016

RENTREE



TÊTE DE LIT & BUREAU
Modèle Mina Grey. Rotin & Osier.
180 € et 395 € ▲ wombconcept.com

LIRE
ARTICLE
P. 16
▼▼



CERF DELLIER
L'ART DU DÉCOR PATISSIER DEPUIS 1912

10 FEUTRES ALIMENTAIRES ASSORTIS
Ecrire et dessiner, oui mais sur les gâteaux !!
16,56 € ▲ cerfdellier.com ou magasin de Lomme



MASKING TAPE JAPONAIS
En papier washi pour emballer ou décorer.
Dès 3,19 € ▲ maskingtape.fr



RANGEMENT JOUETS
100% coton. Dim. 35 x 35 x 35 cm.
39,95 € ▲ nobodinoz.com



SET DE 3 BACS MÉTAL
Superposables. 2 poignées.
Dim pour 1 bac L.30 x l.20 x H.18 cm
59,90 € ▲ becquet.fr



SÉLECTION RENTRÉE KIABI
Sweet molleton imprimé fille (4>12 ans)
et capuche fantaisie garçon (18m>5 ans).
8 € et 13 € ▲ kiabi.com



Paru dans

POP MAGAZINE

Tirage : nc

Septembre 2016



CERF DELLIER À LOMME : *l'art de sublimer la pâtisserie*

Amoureux de gâteaux, de pâtisseries, de chocolats ou simplement amateurs de bonnes choses, nous avons trouvé votre adresse : Cerf Dellier à Lomme. Ce fut une véritable découverte pour les gourmandes que nous sommes. Les mille et un trésors présentés dans le magasin donnent envie de créer de magnifiques gâteaux. Chaque étape paraît simple et à la portée de tous. Le secret : des produits d'abord pensés pour les professionnels. Bienvenue dans l'univers sucré et délicieux de Cerf Dellier.

QUE VOTRE UNIVERS SOIT GIRLY, COLORÉ, OU TRADITIONNEL, VOUS SUCCOMBerez !

Au détour des rayons, vous y croiserez un pâtissier professionnel, un apprenti et une maman avec ses deux enfants en train de



préparer une fête d'anniversaire. En une phrase tout est dit : Isabelle (Directrice Marketing) et Jérôme Sergent (PDG) ont eu la géniale idée de proposer aux particuliers les produits qu'ils ont sélectionnés pour les professionnels. La seule différence ce sont les conditionnements qui ont été ajustés. La qualité est la même. Ils se présentent sous des marques dédiées, spécialement créées par l'entreprise : Patisdégor (l'art du décor pâtissier), Gatodeco (l'art de la présentation) ou Technicake (l'art de la fabrication).

Vous y trouverez les objets indispensables pour réaliser des gâteaux inoubliables. A chaque étape, son univers : matières premières (chocolat, coulis, sucres, glaçages, pâte à sucre...), matériel (rouleaux, moules, emporte pièces de toutes formes...), accessoires de décoration (paillettes, fleurs, feuilles d'or...), présentoirs, caissettes pour cupcakes, boîtes, verrines, guirlandes de fanions, serviettes... De la réalisation à la réception, ils ont pensé à tout. Difficile de ne pas trouver son bonheur.

Il y a surtout ces petites trouvailles qui vont bluffer nos invités : poudres scintillantes en spray, arômes naturels de coquelicot ou d'hibiscus (la gamme en compte 75 différents), feutres alimentaires pour enfants (à utiliser sur des feuilles comestibles également proposées), le fixe chantilly qui évite sa retombée, le sucre neige qui ne fond pas, la pâte à sucre colorée prête à dérouler ou les diamants comestibles de décoration. Que votre univers soit coloré, girly ou traditionnel, vous succomberez !

La personnalisation va jusqu'à la possibilité d'imprimer en magasin vos propres photos sur un support alimentaire (feuille de sucre ou d'azyme).

DES PÂTISSIERS PROS VOUS DONNENT LEURS ASTUCES

Au-delà des produits, Cerf Dellier Lomme dispose d'une cuisine-laboratoire dans le magasin. Des ateliers de pâtisserie sont proposés toute l'année. Céline, spécialiste de la pâtisserie traditionnelle, vous expliquera comment réaliser une tarte mojito.



Paru dans

POP MAGAZINE

Tirage : nc

Septembre 2016

Agathe a participé au concours du meilleur pâtissier et excelle dans le Paris-Brest déstructuré avec un rendu visuel magnifique ! Julie, artiste cake designeuse formée à

Toronto au Canada, partage ses techniques pour dompter la pâte à sucre avec finesse. L'objectif du cours va au-delà de la réalisation d'une pâtisserie : c'est un échange,

un partage de techniques et de bons gestes. Quel que soit votre niveau, vous prendrez plaisir à créer un gâteau d'exception de A à Z...



CERF DELLIER *ne fait pas son âge !*

Créé en 1932, Cerf Dellier se destine d'abord aux professionnels et ouvre à Lens le premier magasin en libre-service dédié à la boulangerie-pâtisserie. Aujourd'hui, deux autres boutiques l'ont rejoint (Lomme et Henin-Baumont), sous l'impulsion d'Isabelle et Jérôme Sergent qui ont repris la société en 2011. Toujours à l'affût d'innovations, ils parcourent le monde à la recherche des perles rares. Nous leur devons notamment les kits de transferts sur chocolat qui permettent de réaliser soi-même les petites plaques gravées posées sur les gâteaux !

CERF-DELLIER Lomme (derrière Grand Frais)
9 ZAMIN - 2^{ème} avenue voie communale - 59160 LOMME
03 20 52 72 78 - Du lundi au samedi : 9h-12h30 & 13h30-19h

www.cerfdellier.com

Sur YouTube, *des tutos clefs en mains*

A partir de mi-septembre, la chaîne YouTube Cerf Dellier propose des tutos inédits pour découvrir une technique, un nouveauté, une astuce de chef ou un produit miracle. Tous les deux jours, retrouvez "Les Secrets de Cerf Dellier" pour une vidéo pleine d'humour et de légèreté. Une recette entière sera présentée tous les 15 jours.

L'occasion d'apprendre à la maison et à son rythme.

2 cours de pâtisserie **A GAGNER !**

Cerf Dellier et POP vous offrent 2 cours de pâtisserie à l'atelier de Lomme. Pour participer, surveillez bien notre page Facebook !



CERF DELLIER
L'ART DU DÉCOR PÂTISSIER DEPUIS 1932