

Le cœur gourmand de la Neustadt

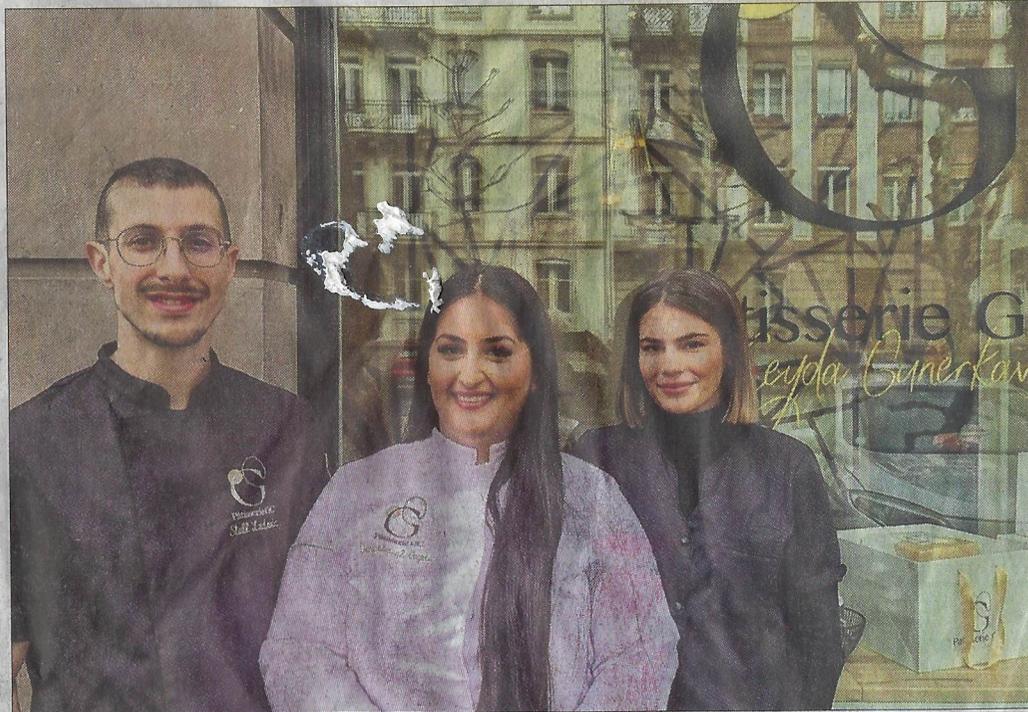
Ceyda Gunerkaval est en train de réaliser son rêve. La talentueuse cheffe pâtissière propose depuis octobre un florilège de mets sucrés et raffinés, en plein cœur de la Neustadt. Elle fait équipe avec Ludovic Stoll, son second, et avec Ayse, sa vendeuse et meilleure amie.

Bien dans ses baskets, Ceyda Gunerkaval, 22 ans, est une jeune femme rayonnante. Elle a laissé derrière elle ses activités dans le périscolaire et ses études en administration économique et sociale pour se consacrer à sa nouvelle vie : la pâtisserie.

La bienveillante complicité de Furkan

Cette passion, elle l'a acquise pendant le premier confinement. « Je confectionnais des gâteaux pour la famille, raconte-t-elle. J'y ai pris goût après avoir acheté le livre de Cyril Lignac... J'ai décidé de changer d'orientation professionnelle en me formant en un an au CAP pâtissier, c'est-à-dire en accéléré ».

Elle travaille dur pendant son stage dans une grande maison de Strasbourg, fait un apprentissage en chocolaterie. Rencontre Ludovic Stoll, 25 ans,



Ludovic Stoll, Ceyda Gunerkaval et Ayse ont décidé de faire les choses en grand.

Photo DNA/Dominique DUWIG

devenu aujourd'hui son ouvrier et bras droit.

Son royaume ? « Pâtisserie GC », c'est son nom. Un nid bien douillet, avenue des Vosges, à deux pas de la place de Haguenau, près de la place de la République et des Halles. Prestigieuse, l'adresse vaut le détour. L'artère verra, qui plus est, circuler le tramway dans quelques années.

Avec un concept très pari-

sien, sa boutique qui fait salon de thé ne ressemble à aucune autre. Ceyda a su la rendre cosy grâce au concours de son grand frère, Furkan, 29 ans, entrepreneur, qui a dessiné les plans et réalisé tous les travaux. Résultat : six places assises et trois places sur le mange debout.

La jeune femme doit beaucoup à son frère aîné : « On s'est toujours serré les coudes,

dit-elle. Ayant grandi dans une famille d'entrepreneurs, j'avais envie de suivre les pas de mon grand-père et de papa ». Son père ? Décédé trop tôt, il a inculqué à ses enfants deux valeurs essentielles à ses yeux : « Le travail et avant tout le respect ».

Ceyda peut compter aussi sur l'aide précieuse de sa mère, toujours prête à lui donner un coup de main en cuisine, no-

tamment pour la confection des plats du jour. Car, cerise sur le gâteau, « Pâtisserie GC » propose une formule à table, salée et sucrée, du mardi au vendredi.

Des plats du jour du mardi au vendredi

Sa signature ? Amoureuse des fruits, la pâtissière prend plaisir à revisiter ses tartes et tartelettes en fonction des saisons et des goûts de ses clients. La dernière-née, à la mandarine, est absolument exquise. Autres plaisirs sucrés, ses bredele, madeleines à la vanille, kouglofs méritent le détour.

Ceyda n'y va pas avec le dos de la cuillère et proposera dans quelques jours « ses » bûches. Au choix : vanille de Madagascar avec ses fruits rouges, chocolat praliné et roulés vanille... Une pâtisserie pleine d'imagination adaptée à toutes les religions, puisqu'elle travaille exclusivement avec de la gélatine de poisson. Prochaine étape : une gamme sans lactose et des viennoiseries. Mais pas avant le début de l'année 2023. Chaque chose en son temps.

Dominique DUWIG

Pâtisserie GC, 55 avenue des Vosges à Strasbourg. Ouvert du mardi au samedi de 7 h 30 à 19 h 30. Ouvert le dimanche de 8 h à 13 h. Fermé le lundi.