

Cyrielle

MOMENTS GOURMANDS

● brunch ● pâtisserie ● cuisine ●

JUILLET 2026

été, vacances & nouveau



P.6 - Le Challenge

Retour sur mon gâteau XXL

P.7 - Culture G

L'histoire d'une recette bien de chez nous !

P.9 - Save the date

08 novembre 2026

Sommaire

02.

CONFIDENCES DE CUISINE

Juin, l'heure du bilan !



03.

CHAUD !

Brunch et gâteau XXL

06.

À LA REENTRÉE

Projet refonte



07.

MINUTE CULTURE G

La minute culture...
mais gourmande !

08.

RECETTE DU MOIS

Une recette simple, rapide,
qui fait l'unanimité.:



09.

AGENDA

Commandes, événements,
nouveau



10.

ASTRO GOURMAND

Un horoscope tout en
gourmandise.



Juillet

On y est... La saison estivale commence !

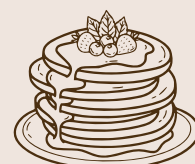
*Je ne sais pas pourquoi, mais le mois de
juin est toujours intensément intense ici.*

*Ambiance de fin d'année, de bilan, les
beaux jours qui arrivent...*

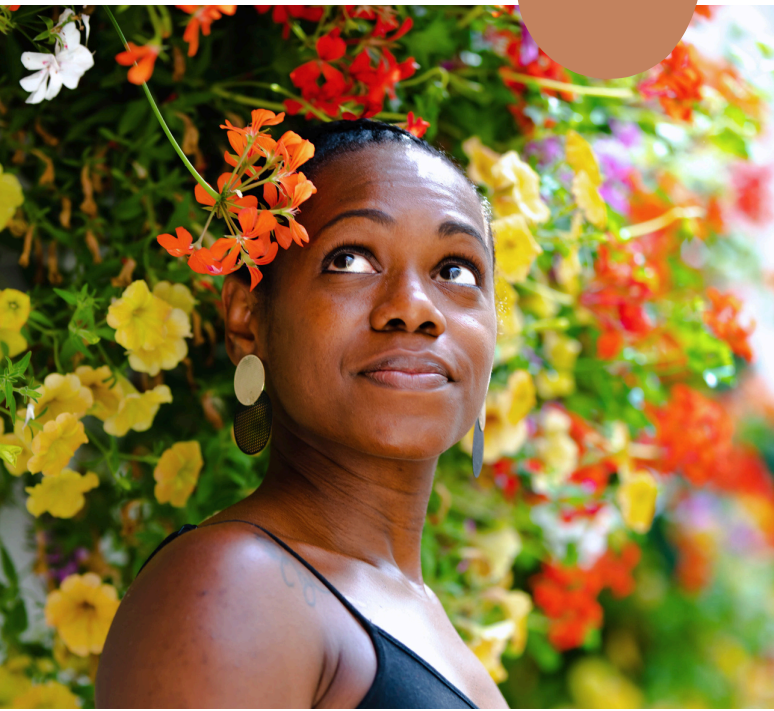
*Les commandes s'enchaînent avec souvent
un beau challenge dans le lot !*

*L'année dernière, j'ai fait 320 biscuits
personnalisés... Cette année j'ai réalisé
une pièce montée pour 200 personnes.*

Je me demande ce que 2027 me réserve !



Confidences de cuisine



JUIN. L'HEURE DU BILAN !

Si en janvier 2026, on m'avait raconté ce qui allait se passer jusqu'en juin... J'aurai eu du mal à le croire.

Cette année, je fais un gros travail sur mon positionnement, mon identité, ma posture, mon activité... Bref, cette année, nouveau jeu, nouvelles cartes, nouvelle main !

Jusque là mes réflexions et décisions ont porté leurs fruits. Côté client, vous n'avez certainement pas senti les changements, parce que concrètement je n'ai rien modifié.

Mais en interne, c'est le grand chamboulement. J'aime ça, mais c'est usant !

Je ne vais pas m'arrêter en si bon chemin, je ne suis pas arrivée au bout de mon évolution, et franchement, ce qui s'annonce est... INCROYABLE ! (comme dirait mon fils :))

Ma phrase pref ?

*"Il ne faut jamais blâmer une contrariété."
Elle est même tatouée sur mon bras !*



CHAUD !

Parce que dans ma cuisine... ça bouge !

EXPERIENCE BRUNCH CAFE JO, BEAUGENCY

Dimanche 28 juin, c'était expérience Brunch à Beaugency ! Dernier brunch avant la pause estivale.

Un menu gourmand, avec du sucré, du salé, et les super boissons d'Emeline.

Le prochain brunch sera à la rentrée, avec sûrement quelques nouveautés !

UNE SURPRISE DU SOUTIEN

La surprise de ce brunch, le truc qui fera que je m'en souviendrai toujours... Ma famille a débarqué ! Mes soeurs, les conjoints et les enfants ont fait le "voyage" depuis le 91 et le 78 pour venir "déguster leur fierté". J'ai bien évidemment versé ma petite larme... Et surtout je suis EXTREMEMENT reconnaissante du soutien de mes soeurs. Ce sont mes exemples, mes inspirations et, même si je suis plutôt discrète sur les effusions de sentiments, cette surprise m'a marquée à vie. J'en profite pour leur dire un grand MERCI MERCI MERCI.



LE MENU

Côté salé

Salade fraîcheur (tomates, feta, olive, oignons rouges ; vinaigrette au miel)

Tartine océane : pain maison, tartare aux deux saumons, concombre et câpres

Gaufre salée : patate douce-coco, mousse chèvre et miel

Côté sucré

Pancakes à la banane plantain, pâte à tartiner maison

Salade de fruits et sirop façon Ti'Punch

Flan coco caramélisé

Challenge

La prestation qui change tout

LE BRIEF

Une entreprise qui fait sa 50ème année. Un moment très important. Une équipe soudée. 200 invités. Même 240 !

Ils voulaient un gâteau à l'image de l'entreprise, moderne, mais bien évidemment bon !

Alors j'ai proposé... Une pièce montée de layer cakes.

1976-2026

ORGANISATION & RYTHME

Est-ce que j'avais prévu que l'enfer descendrait sur Terre au mois de juin ? PAS DU TOUT !

Mais par contre, j'avais anticipé le temps qu'il me faudrait, la place, et j'ai donc travaillé dans un environnement adapté.

Niveau rythme, je me suis organisée en fonction du temps, et j'ai opté pour tard plutôt que tôt.

J'ai travaillé à partir de 21h00, jusqu'à 1h00 voire 2h00 du matin.

4L de crème liquide
3 kg de chocolat
3 kg de beurre

AUDIT INTERNE

Il faut savoir dire quand ça ne va pas... Mais aussi dire quand ça va. Et franchement, je suis contente de la manière dont j'ai géré cette commande. J'ai eu un gros coup de stress le premier jour, mais après ça a été.

Je suis plutôt satisfaite du résultat, même si j'ai manqué un peu de temps sur place pour finir toute la déco... Mais c'est moi qui ai mal estimé le temps.

PAR CONTRE : je suis restée pour la découpe, et c'est vraiment un GAME CHANGER comme on dit. Côté client, ça libère cette contrainte, et on peut vraiment profiter du moment. Côté prestataire, j'ai les retours en direct et ça... c'est une expérience très agréable (surtout que là je n'ai eu que des compliments). Et au final, la découpe de ce genre de gâteau devient presque une animation à part entière...



Organisation : je suis vraiment très contente de mon organisation. Du début à la fin j'ai suivi mon plan d'action, ce qui m'a grandement aidé.



Option service : c'est la première fois que je le proposais, et je pense le proposer car ça permet au client de profiter encore plus de son évènement

A la rentrée

Ma mère me disait que j'étais une girouette. Sur le moment je l'ai mal pris. Mais au final... C'est un peu vrai. En fait j'aime créer, penser de nouveaux projets, organiser, coordonner... Et je le ressens dans mon travail. Alors j'ai décidé de faire un point sur tout ce que je propose, voir ce que je garde, ce que j'enlève, ce que je modifie... Pour garder cette passion et cette envie qui m'ont fait commencer l'aventure. Alors voilà ce que ça donne !

Identité : ma marque, c'est Cyrielle - Moments Gourmands. Et j'ai ensuite des gammes.

Positionnement : je propose un univers culinaire basé sur mon héritage, mes goûts et surtout mes compétences.

Valeurs : le goût, réduction des déchets, valorisation des Caraïbes.

Ti'BRUNCH

ORLÉANS SOUS LES TROPIQUES

Peu de changement pour Ti'Brunch, on garde une date par mois. Par contre, vous aurez, à partir de la rentrée, les menus et dates sur 3 mois.

Ti'BRUNCH PARTY

ÉVASION GOURMANDE

Déclinaison de Ti'Brunch en version évènement. Je l'ai lancé le mois dernier mais je n'ai pas encore beaucoup communiqué dessus. A la rentrée, je pousserai plus cette prestation !

PÂTISSERIE

TOUT COMMENCE PAR LE GOÛT

LE gros morceau de ce projet de refonte. J'ai décidé de revenir à l'essentiel (pour moi) : le goût.

Le visuel est très important, mais mon essentiel c'est le goût. Il y aura maintenant une collection d'entremets, une collection de layer cakes/number cakes. La personnalisation sera possible (limitée), le sur-mesure devient une demande à part, avec une tarification en conséquence.

Les projets "gâteaux à étage" seront limités et seront étudiés en fonction des demandes.

TABLE NOMADE

LÀ OÙ VOUS ÊTES

Celui là... Table nomade c'est le mariage de ma prestation cuisine privée et des demandes de plateaux-repas que j'ai tout au long de l'année.

C'est encore un vrai chantier cérébral, mais je voudrais proposer des plateaux-repas plutôt premium, avec réduction au maximum des consommables, donc avec de la vaisselle réutilisable. J'espère que j'aurai plus avancé que ça d'ici la rentrée !

Un aperçu de la collection Pâtisserie

Almafi



Un entremet qui raconte mon amour pour l'Italie

Les saveurs
noisette • spéculoos • limoncello

Déziles



Hommage aux trésors des Antilles

Les saveurs
mangue • passion • ananas

Communion



Un entremet qui rappelle cette traditionnelle boisson de communion

Les saveurs
vanille • muscade • rhum

La minute Culture G

Parce que la culture G, c'est aussi dans la cuisine !



La tarte tatin... trésor du Loir-et-Cher



On la connaît...

C'est ce dessert qui arrive encore fumant, avec ses pommes fondantes et son caramel gourmand. Elle est simple, rustique, généreuse... et pourtant elle a ce petit quelque chose de sophistiqué. C'est la madeleine de Proust de bon nombre de gourmands !



Elle nous sauve...

C'est LA recette qui rattrape tout. Pommes un peu abimées, une pâte qui arrive à péremption... Besoin d'un dessert maison sans passer 3 heures en cuisine... Elle est là. Et surtout : c'est le dessert qui impressionne toujours.



On l'aime ou la déteste

Bien caramélisée, blonde, douce ou très fruitée... Ceux qui la mangent tiède avec la crème fouettée ou la glace, ou ceux qui la mangent froide, bien compacte. Et les puristes : "la vraie Tatin se fait avec des pommes reinettes, fin du débat."

Dans tous les cas... Elle disparaît toujours de l'assiette !



D'où vient son nom ?

Elle doit son nom aux Soeurs Tatin, Caroline et Stéphanie, qui tenaient un hôtel-restaurant à Lamotte-Beuvron. Un oubli, une solution trouvée sur l'instant... Et un dessert iconique a vu le jour.

La recette

Burger... Le repas qui fait l'unanimité à la maison !

BURGER

A la maison, le vendredi, c'est menu réconfortant. Pizza, hamburger, bokit, agoulous, burritos, fajitas, galettes... Bref, du bon, généralement devant la télé pour une expérience complète ! Et quand j'anticipe et que je fais les pains maison... On entre dans une autre dimension !



INGRÉDIENTS

250g de farine
6g de sel
10g de sucre
5cl d'eau
10cl de lait
1 sachet de levure boulangère "briochain"
60g de beurre
1 œuf

MARCHE À SUIVRE

Faire chauffer le lait et l'eau au micro ondes (une trentaine de secondes). Verser le sachet de levure, mélanger, couvrir. Laisser reposer pendant 15 min

Dans un bol, verser dans l'ordre : sel, sucre, farine. Mélangez à la spatule (ou au robot avec le crochet).

Verser le mélange eau-lait-levure. Mélanger à nouveau jusqu'à l'obtenir d'une boule qui ne colle pas beaucoup aux parois du bol (et aux doigts si vous travaillez à la main). Si la pâte colle, ajoutez un peu de farine.

Couper le beurre en morceaux, et ajouter à la pâte. Pétrir à nouveau jusqu'à ce que le beurre soit bien incorporé. Laisser pousser pendant 45 minutes.

Au bout des 45 minutes, récupérer la pâte qui doit avoir bien gonflé. Détailler 4 morceaux (à peu près 120g, après c'est vous qui décidez de la taille des pains !).

Faire des boules avec chaque pâton, les placer sur une plaque de cuisson (avec du papier cuisson ou toile de cuisson). Recouvrir et laisser pousser 15 minutes. Allumer le four à 200°. Dans le bas du four, placer un bol rempli d'eau.

Dans un petit récipient, casser un œuf entier, ajouter une cuillère à soupe de lait. Battre l'ensemble en omelette et badigeonner les pains.

Enfourner la plaque pour 12-15 minutes jusqu'à ce que les pains soient bien dorés.

IL FAIT FROID ?

On utilise le four comme chambre de pousse. La température la plus basse possible, et on bloque la porte pour qu'elle ne se ferme pas complètement.

Agenda

Le mois dernier, j'avais demandé un mois de juin très ensoleillé... Force est de constater que j'ai été entendue !

DIMANCHE 08 NOVEMBRE 2026

L'évènement de la saison est trouvé ! On se retrouve **dimanche 8 novembre** pour une journée particulière.

Dans un lieu un peu "hors du temps" mais pas si loin, on mettra nos sens au centre de cette journée, on prendra le temps, on découvrira... On mettra notre quotidien sur "pause"

A garder en tête :

c'est quand ? **Dimanche 8 novembre 2026**

c'est où ? Tout proche d'**Orléans**

combien de places ? **12 places**, il faudra donc être rapide !

Je ne vous en dis pas trop pour l'instant, mais j'ai hâte de pouvoir vous présenter ce projet qui a fait "pop" dans mon esprit au mois de juin !

C'est tout nouveau pour moi, une première, mais qui me permet de renouer avec mon amour pour l'évènementiel... Et me remémorer des sensations de mes précédentes expériences professionnelles !

Donc on note bien dans son agenda et on reste à l'affût pour ne pas louper l'occasion !

CONGÉS D'ÉTÉ

Avant ce bel évènement, je vais prendre quelques jours de repos. Du 20 au 31 juillet et du 10 au 16 août.

Juillet.

L M M J V S D

1 2 3 4 5

6 7 8 9 10 11 12

13 14 15 16 17 COMPLET COMPLET

07



Août.

L M M J V S D

1 2

3 4 5 6 7 8 9

10 11 12 13 14 15 16

17 18 19 20 21 COMPLET 23

24 25 26 27 28 29 30

31

08



09.

Astro Gourmand

12 signes | 12 humeurs | 12 gourmandises



BÉLIER

Épicé audacieux

Ton dessert idéal ? Celui qui ne survivra pas plus de deux minutes

TON DESSERT DE JUILLET

la brioche façon pain perdu. Un chaud froid ultra gourmand, facile à faire et qui fait mouche !

TAUREAU

Fondant réconfortant

Une bonne pâtisserie, une boisson fraîche et du soleil : le bonheur

TON DESSERT DE JUILLET

la tarte au citron. Fraîche, acidulée avec une meringue gourmande, parfait avec les rayons de soleil

GÉMEAUX

Frais acidulé

Impossible de choisir une seule saveur

TON DESSERT DE JUILLET

un entremet bien équilibré, qui allie gourmandise, douceur, fraîcheur. Un peu à ton image !

CANCER

Crémeux cocooning

Tu recherches un dessert qui rappelle les vacances

TON DESSERT DE JUILLET

Une bonne glace, avec un cornet artisanal, comme celle que tu mangeais au bord de la plage !

LION

Soleil gourmand

Tu veux du wahou, du mmmh, bref, un dessert qui brille autant que toi !

TON DESSERT DE JUILLET

Une crêpe, oui, mais LA CREPE : des pommes, un caramel au beurre salé, des éclats de palets bretons

VIERGE

Simple parfait

Tu veux des saveurs nettes, un incontournable qui plaît à tout le monde

TON DESSERT DE JUILLET

l'entremet 3 chocolats. un dressage "laser", une saveur internationale.

SOMMAIRE



Astro Gourmand

12 signes | 12 humeurs | 12 gourmandises



BALANCE

Élégance sucrée

Assume, tu n'aimes pas partager

TON DESSERT DE JUILLET

un dessert individuel, chacun sa part.
Un bon éclair au chocolat, une part de
flan, une religieuse.

SCORPION

Intense mystérieux

Tu veux de l'audace, dans ton assiette
et dans ta vie !

TON DESSERT DE JUILLET

l'entremet Audacieux : noisette, citron
vert, basilic, spéculoos, fruits rouges.

SAGITTAIRE

Voyage gourmand

Laisse voyager tes papilles...

TON DESSERT DE JUILLET

Un entremet un peu épicé, aux saveurs
des Indes avec une touche d'exotisme

CAPRICORNE

Classique maîtrisé

Etre raisonnable ? Pour quoi faire ?

TON DESSERT DE JUILLET

ton... TES desserts de juillet ! Ce mois-
ci, tu écoutes tes envies. Tu veux
manger quelque chose ? Profite.

VERSEAU

Original rafraichissant

Comme toujours, jamais comme les
autres.

TON DESSERT DE JUILLET

une galette des rois. Bon courage pour
en trouver, sinon il ne te reste plus qu'à
la faire toi même !

POISSON

Doux rêveur

Fruits, plaisir et zéro culpabilité pour toi

TON DESSERT DE JUILLET

Une belle salade de fruits colorée avec
un sirop bien parfumé. Sans oublier
l'indispensable chantilly !

SOMMAIRE



11.

BONNES VACANCES

Je vous souhaite de belles vacances si vous pouvez en prendre.

Je pense à vous, si vous travaillez tout l'été.

Pour moi ce sera un peu des deux, parce que l'été, c'est une source d'opportunités à ne pas négliger !

La prochaine newsletter sera pour fin août avec encore de belles informations à vous partager.

A très vite,

Cyrielle - Moments Gourmands



Cyrielle
MOMENTS GOURMANDS

06 14 18 14 16

cyrielle@momentsgourmands.fr

www.momentsgourmands.fr