

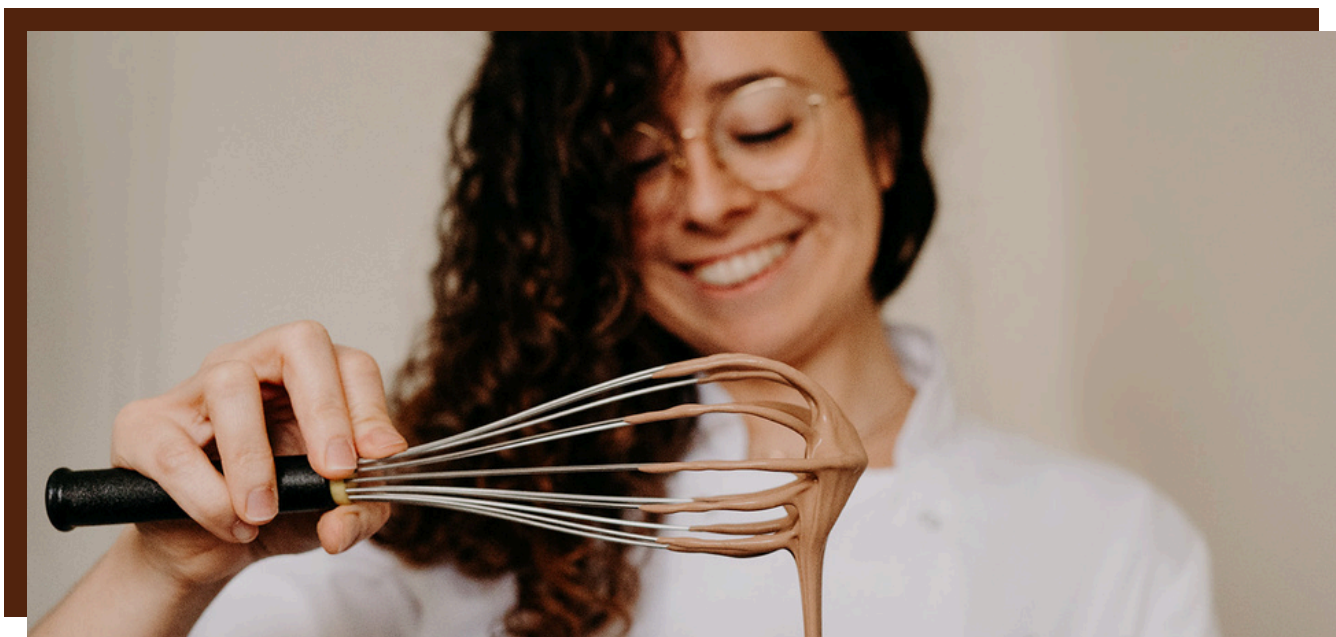


EBOOK

*Vendre vos
Pâtisseries Maison*

**Le 5 clés pour une activité
passionnante ET rentable**

Meezen
by Anaïs



Qui je suis

Je suis Anaïs, Chef pâtissière et boulangère engagée dans la **réduction de sucre et la richesse des saveurs.**

J'ai créé une nouvelle approche de la pâtisserie, la **Pâtisserie Sensée©** que j'enseigne aux professionnels et particuliers qui veulent allier gourmandise et santé.

La Pâtisserie Sensée© conjugue **Indice Glycémique bas et réduction de sucre** pour créer **des recettes tout à fait semblables à la pâtisserie ordinaire** et dont **les saveurs sont davantage travaillées** pour pallier la diminution de sucre.

Ancienne financière, je me forme auprès du prestigieux Institut Le Cordon Bleu Paris et je n'ai qu'une idée en tête : comprendre la chimie des ingrédients afin de **transformer toutes les recettes que j'apprends en version à IG bas.**

Mon approche

Je travaille avec une diététicienne nutritionniste pour encadrer mon approche dans un cahier des charges strict : charge glycémique et valeurs nutritionnelles doivent être calculées et maîtrisées.

Au fur et à mesure de mes calculs et tests en cuisine (3 à 6 par recette), je crée une **gamme de pâtisseries qui cochent 3 impératifs** :

- une explosion de saveurs,
- une texture identique à de la pâtisserie ordinaire,
- un visuel qui fait envie.

Choux vanille, à IG bas



Mon objectif avec cet ebook

Vous donner toutes les étapes à franchir pour vous lancer et être rentable ! En vous enseignant à vendre vos pâtisseries sensées© faites-maison, nous participons activement à la **réduction de sucre des familles** en proposant une approche gourmande de la pâtisserie saine et moins sucrée qui fera **briller les yeux et les papilles de tous vos clients**.

Sommaire

1 EST-CE VRAIMENT FAIT POUR VOUS ?

2 AVEZ-VOUS BESOIN DU CAP ?

3 LES MESURES LÉGALES À RESPECTER

4 MAXIMISEZ VOS REVENUS

5 TOUCHEZ UN MAXIMUM DE PERSONNES

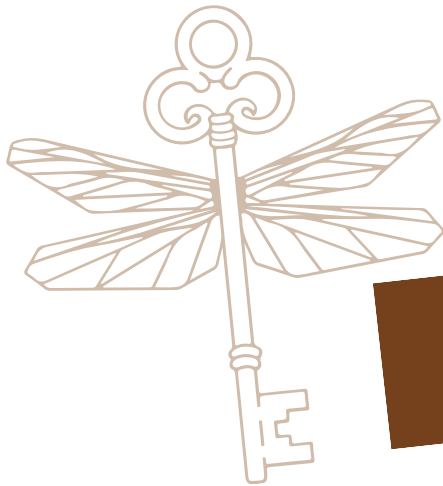
→ LA CHECKLIST DE TOUTES LES ÉTAPES

→ ET APRÈS ?



Tarte amandine aux myrtilles, à IG bas





Clé n°1

EST-CE VRAIMENT FAIT POUR VOUS ?

Avant toute chose, vous devez déterminer si vous avez le droit, le temps, la place, et le bon état d'esprit pour vous lancer dans la vente de pâtisseries faites-maison.

a. Avez-vous le droit ?

En France, la loi est claire : **sans diplôme de pâtissier ou d'expérience d'au moins 3 ans dans le milieu, vous ne pouvez pas fabriquer et vendre des pâtisseries.**

Toutefois, **vous pouvez réaliser les gâteaux qui relèvent du métier de biscuitier car celui-ci n'est pas réglementé.**

C'est à dire que vous pouvez tout à fait fabriquer et commercialiser de la pâtisserie sèche comme des **biscuits, cakes, madeleines, financiers, muffins, etc.**

Les éléments qui nécessitent un respect de la chaîne du froid vous sont interdits : crèmes, ganaches, chantilly, etc.

Vous ne pourrez donc pas réaliser toutes les pâtisseries qui doivent être conservées au réfrigérateur.

En Belgique, une personne qui souhaite vendre de la pâtisserie faite-maison est dans l'illégalité (à part dans la région flamande) car la qualification est obligatoire (diplôme ou expérience).

Un entrepreneur ne peut donc pas se lancer dans la fabrication et vente de gâteaux à domicile tant qu'il n'est pas qualifié.

Les conditions d'accès sont différentes pour la région Bruxelles-Capital et Wallonne.

Pour plus d'informations, rapprochez-vous d'un guichet d'entreprise qui pourra davantage vous guider comme Eonomia.

En Suisse, seuls les cantons de Fribourg et du Valais réglementent la profession de traiteur dont fait partie la pâtisserie.

Dans ces deux cantons, il faut s'adresser aux autorités cantonales pour obtenir le droit d'exercer.

Dans les autres cantons, la profession n'est pas réglementée. D'autre part, il vous faudrait également contacter l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires afin de vous assurer qu'aucune autre restriction ne s'applique.

Pour les parties de cet Ebook en rapport avec le diplôme de pâtisserie, les règles lorsqu'on travaille depuis chez soi et les dispositifs d'aide à la reconversion, je vais me concentrer sur le cas de la France mais si vous êtes en Belgique ou en Suisse, je vous conseille de vous rapprocher des organismes cités précédemment.



Layer cake d'anniversaire
Vanille-Chocolat, à IG bas



Éclairs au café, ganache
montée chocolat noir,
à IG bas

b. Avez-vous le temps ?

On peut tout à fait se lancer dans un commerce de pâtisserie fait maison tout en ayant un emploi à côté.

Cela dit, si vous avez déjà du mal à jongler entre votre vie professionnelle et vie personnelle, et que vous n'avez pas le temps pour des loisirs, cela ne sera probablement pas fait pour vous.

Soyons d'accord aussi sur ce principe : **il est inutile de démissionner de son emploi pour se lancer avant même d'avoir testé cette activité et validé qu'elle vous plaise, et qu'elle soit rentable pour vous.**

Au fur et à mesure de l'expansion de votre activité de vente de gâteaux faits-maison, vous pourrez passer à un temps partiel sur votre travail initial, et peut-être démissionner lorsque l'activité sera florissante.

Vous n'avez pas besoin de plusieurs créneaux par semaine pour réussir votre activité de vente de gâteaux à domicile.

En fonction de la niche que vous aurez choisie (un peu plus là-dessus dans la clé N°4 de cet ebook) il vous suffira peut-être de prévoir des sessions Pâtisserie une à deux fois par semaine.

Il faut aussi apprendre à s'organiser car beaucoup de gâteaux se congèlent en pâtisserie et cela vous permet ainsi d'avoir plusieurs gâteaux d'avance au congélateur qui pourront simplement être décongelés ou décorés avant la vente.

c. Avez-vous la place ?

Parlons de l'espace.

Si vous avez une petite cuisine, vous risquez d'avoir du mal à faire tenir votre équipement, vos boîtes à gâteaux, tous vos ingrédients, et les choses habituelles qui tiennent normalement dans une cuisine.

L'idéal serait d'avoir **un placard qui vous est dédié** afin de ranger vos ustensiles, vos moules, vos boîtes, vos ingrédients secs.

En ce qui concerne les règles légales lorsqu'on pâtisserie depuis chez soi, je les aborde un peu plus tard dans cet ebook.



Pain d'épices, à IG bas



Bredele (petits gâteaux de Noël), à IG bas

d. Avez-vous le bon mindset ?

Parlons enfin de l'état d'esprit.

Le fait d'être entrepreneur n'est pas fait pour tout le monde.

Il faut avoir un moral d'acier parce que ce n'est pas toujours rose. On traverse des hauts et des bas, des victoires et des déceptions, et il faut s'entraîner à prendre des décisions rapidement et fermement.

Il faut aussi savoir dire non lorsque ce qu'on vous demande ne rentre pas dans le cadre de votre type de pâtisserie ou que cela risque de vous mettre dans une situation délicate.

Le rapport avec les clients n'est pas toujours facile : critique des prix, demandes extravagantes, jugement... il va falloir vous former une carapace pour ne pas vous blesser à chaque remarque désobligeante.

Enfin, être entrepreneur ce n'est pas toujours ce qu'on vous vend sur les réseaux sociaux.

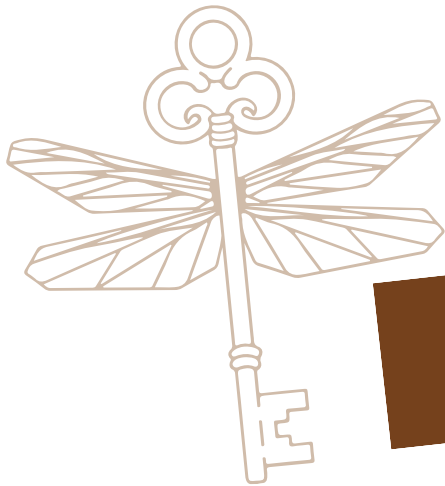
Il ne s'agit pas de ne travailler que 12 heures par semaine.

Vous ferez ce que vous aimez sans avoir l'impression de travailler mais vous allez beaucoup travailler.

Vendre des gâteaux ne s'arrête pas à la fabrication de ces gâteaux, mais également à toute la stratégie de communication et de vente que je détaillerai dans cet eBook et ensuite par mail.

Eh oui, car il ne faut pas attendre que les commandes tombent du ciel, il va falloir se mettre en avant et sortir de sa zone de confort pour se faire connaître avant d'en arriver où vous voulez !

La bonne nouvelle, c'est que je peux vous accompagner dans toutes les étapes de votre projet ...



Clé n°2

AVEZ-VOUS BESOIN DU CAP ?

Vous n'avez pas envie de vous arrêter au métier de biscuitier et de vous cantonner à la pâtisserie sèche ?

Alors passer le CAP est pour vous.

Le CAP est un diplôme Français. Néanmoins, il est possible de le faire valoir dans d'autres pays en suivant des démarches administratives de reconnaissance de diplôme.

a. La réforme de 2021 et les stages obligatoires

Depuis 2021, le CAP pâtissier a été réformé pour décourager les 'touristes' de la pâtisserie. Les conditions d'entrée ont été renforcées afin de privilégier les candidats véritablement passionnés.

Cela ne veut pas dire que vous ne pouvez pas vous reconverter, loin de là, mais qu'on va vous demander une expérience professionnelle en amont pour valider que le métier vous convient.

Vous aurez donc 2 stages (ou CDD ou CDI) de 7 semaines chacun à réaliser avant de passer les épreuves du CAP, et ce dans les 3 années antérieures à l'année de votre session d'examen.

Vous devez justifier de 35h/semaine dans chacun :

- 7 semaines consécutives en rapport avec l'EP 1 :
tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage
- 7 semaines consécutives en rapport avec l'EP 2 :
entremets et petits gâteaux.

Suite à cela, vous pourrez vous inscrire à la prochaine session du CAP Pâtisserie.

Notez qu'il faut s'y prendre à l'avance car les inscriptions se font entre mi-octobre et mi-novembre pour l'année suivante.

(Ex : Octobre 2024 pour la session Avril-Mai 2025).

Flan vanille, à IG bas



b. Les organismes de formation en ligne

Vous n'aurez pas forcément besoin de retourner sur les bancs de l'école.

Vous pouvez tout à fait vous former en ligne auprès d'organismes certifiés.

J'ai eu plusieurs retours positifs de mes élèves vis-à-vis de l'organisme ***You School***.

En général, sachez que ce genre de formation dure un an, que ces écoles en ligne vous transmettent des conventions de stage pour réaliser votre ou vos stage(s) obligatoire(s) et que le prix se trouve entre 2000 et 3000 euros (souvent éligible au CPF).

Pour plus d'informations, contactez-les directement pour parler à un conseiller.

c. J'attends d'avoir mon diplôme avant de me lancer ?

Surtout pas.

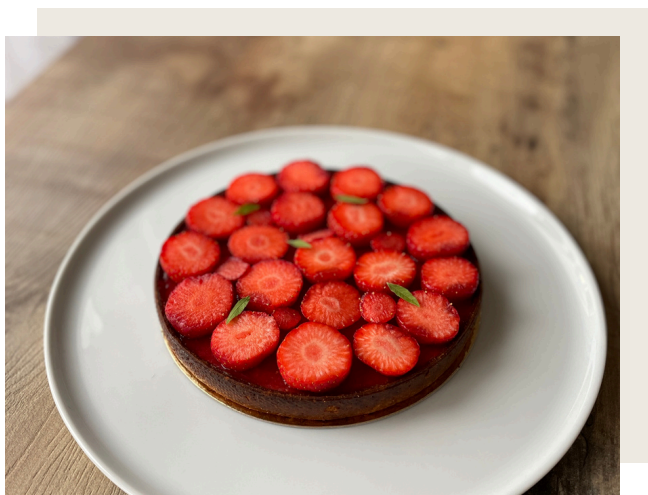
Dans tout commerce, la clé c'est de se faire connaître et de construire une base de clients réjouis et fidèles.

Si vous commencez par vendre des madeleines, cookies ou financiers, vous allez déjà vous faire connaître et construire votre image de pâtissier(e).

Vous pouvez préparer votre diplôme à côté de votre activité, surtout si vous optez pour une formation en ligne, et ainsi vous pourrez élargir votre gamme dès l'obtention de celui-ci.

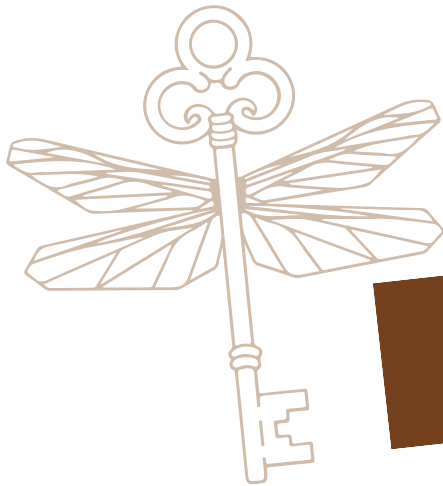
Gardez en tête qu'être entrepreneur, c'est aussi tester, tester et tester.

Vous ne prenez donc que de l'avance en vous lançant le plus tôt possible et en vous formant à l'activité de pâtissier et à toutes les stratégies de vente nécessaires pour briller.



Tarte aux fraises infusion
verveine, à IG bas





Clé n°3

LES MESURES LÉGALES À RESPECTER

a. Votre espace de travail

On lit beaucoup de choses sur internet, notamment une rumeur disant que vous devez avoir une seconde cuisine aux normes. Concrètement dans la loi, rien de tel n'est spécifié.

On retrouvera néanmoins **deux obligations** :

→ La nécessité de disposer de **2 réfrigérateurs** pour pouvoir stocker vos pâtisseries séparément des ingrédients non pasteurisés (comme les œufs crus).

Dans le jargon, on parle de contamination croisée.

→ L'interdiction d'accès à la cuisine par **vos animaux de compagnie** pour pallier les risques d'allergie.

Au delà de ces obligations, vous retrouverez ces **recommandations** :

→ Faire preuve d'une **hygiène irréprochable** en vous lavant régulièrement les mains, portant un tablier et vous attachant les cheveux.

→ Avoir des **plans de travail lisses, lavables et impu-trescibles**. On évitera donc le bois ou les matières qui peuvent s'écailler.

b. Les déclarations et outils à mettre en oeuvre avant de se lancer

Vous devrez aussi obligatoirement :

- **Construire votre plan de maîtrise sanitaire (PMS) obligatoire** pour toutes les professions liées au métier de la bouche et à présenter en cas de contrôle sanitaire
- **Déclarer la manipulation de denrées d'origine animale** (à moins de proposer du vegan)
- **Rédiger un livret présentant tous vos gâteaux et leurs allergènes**
- **Rédiger un second livret présentant tous vos gâteaux et les ingrédients qui les constituent**

Ce qu'il faut bien comprendre c'est que **les lois sont là pour empêcher des cas d'empoisonnement et d'intoxication.**

C'est ce que vous devez garder en tête lorsque vous produisez vos pâtisseries à la maison.

Vous n'avez aucun intérêt à empoisonner vos clients puisque cela marquera la fin de votre aventure entrepreneuriale.

Même si on pense avoir une bonne hygiène, l'hygiène en cuisine doit respecter des règles strictes.

Pour que vous soyez aux normes, rien ne vaut de se former aux **normes HACCP** (Hazard Analysis Critical Control Point).

c. Est-ce qu'on va vous contrôler ?

Vous pouvez faire l'objet d'un contrôle dans 2 cas : si un de vos clients est intoxiqué ou si une personne mal intentionnée vous signale.

Encore une fois, gardez en tête que le principe fondamental reste que votre client n'ait pas de problème de santé.

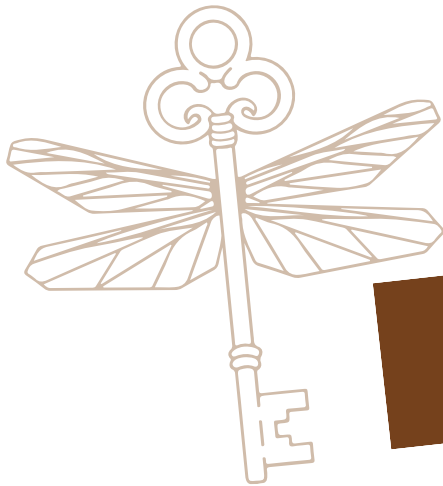
Même pour la livraison abordée dans la partie Checklist de cet ebook, vous devez faire au mieux pour éviter qu'une pâtisserie fraîche ne subisse une rupture de la chaîne du froid lors de son transport.



Bûche Vanille & Pommes
caramélisées, à IG bas



Brioche des Rois à la fleur
d'oranger, aux agrumes et
noix torréfiées, à IG bas



Clé n°4

MAXIMISEZ VOS REVENUS

a. Se nicher pour mieux régner : choisissez un créneau porteur

Si vous lisez ces mots, c'est que le fait de donner **une dimension santé à vos gâteaux** vous intéresse et vous avez bien raison, car c'est l'avenir du domaine culinaire.

Proposer de la pâtisserie classique peut vous poser un problème : vous n'allez pas vous démarquer des pâtisseries de votre quartier ou de votre ville.

Il n'y aura donc aucune raison pour que les personnes vous choisissent vous plutôt que le boulanger-pâtissier qui affiche des tarifs concurrentiels.

Vous pouvez toujours vous nicher sur un type de pâtisserie classique, comme des cookies à plusieurs parfums, mais voyons la chose différemment : **est-ce que votre client idéal voudra faire des kilomètres pour venir acheter vos cookies ?**

Alors que si vous proposez de la **pâtisserie Sensée©** (la pâtisserie à indice glycémique bas et moins sucrée que j'enseigne), de la pâtisserie vegan ou sans gluten, vous vous ouvrez un champ des possibles extrêmement intéressant. **Votre client idéal sera clairement prêt à faire des kilomètres pour venir chercher son gâteau.**

Enfin, il faut savoir que le fait de se démarquer à ce point de la concurrence va aussi vous permettre **d'afficher des prix plus hauts**.

Vous êtes la seule personne de votre ville ou de votre région à proposer de la pâtisserie à indice glycémique bas ?

Vos clients n'auront pas le choix que de payer le juste prix pour vos gâteaux.



Cake façon Forêt Noire,
à IG bas



Biscotti Chocolat -
noisettes, à IG bas

b. Les avantages de mon approche de la pâtisserie

Vous vous êtes sans doute déjà fait la remarque plusieurs fois que **la pâtisserie classique est trop sucrée.**

Vous avez peut-être **des proches diabétiques ou qui doivent réduire le sucre** mais qui ne trouvent pas de gâteaux adaptés ou se privent.

L'idéal est donc de proposer une pâtisserie à indice glycémique bas qui aura un impact moindre sur la glycémie, et réduite en sucre pour les aider à se désensibiliser progressivement.

Se désensibiliser au sucre ?

Oui, l'avantage de la pâtisserie Sensée© c'est que la sensation de sucré en bouche est réduite.

Elle est **palliée par un jeu de saveurs et de textures qui en font une expérience gustative complète**, et qui ne repose pas majoritairement sur la présence de sucre, comme les pâtisseries classiques.

Vous voyez de quoi je parle ?

Le cookie décadent qui regroupe praliné, caramel, beurre salé, trois chocolats, noisettes caramélisées et qui est **une explosion de sucre en bouche telle que vos papilles sont saturées et vous n'arrivez plus à distinguer toutes les saveurs.**

La pâtisserie Sensée© est le contraire de cela.

C'est une pâtisserie tout aussi gourmande que la pâtisserie classique mais **avec des saveurs plus recherchées.**

Vos clients seront désensibilisés au sucre d'une telle manière qu'ils ne pourront plus manger de la pâtisserie classique sans se faire la remarque qu'elle est trop sucrée et pas assez savoureuse.

Vous allez donc **vous construire une base de clients fidèles et absolument fans de vos pâtisseries.**



Brownie, à IG bas



Tartes aux pommes, insert
supérieur infiniment
vanille, à IG bas

c. *Le piège à vouloir tout faire*

En entrepreneuriat, on dit souvent que **si on essaye de s'adresser à tout le monde, on ne s'adresse à personne.**

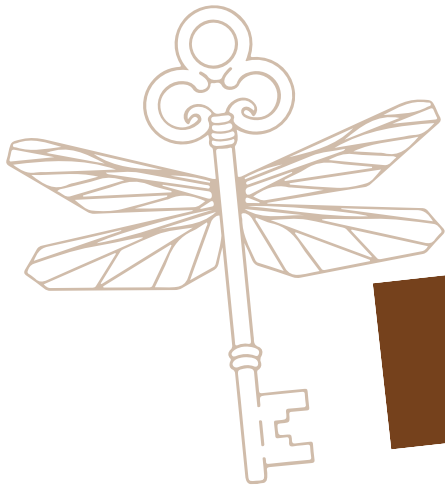
Imaginez le site internet d'une pâtisserie qui fait à la fois de la pâtisserie classique, de la pâtisserie à indice glycémique bas, du vegan, du sans gluten.

Laissez-moi vous dire qu'en termes de référencement Google, **si vous faites de tout, vous n'allez pas apparaître facilement dans les recherches Google précises comme "Pâtisserie Sans Gluten Bordeaux".**

D'un point de vue pratique et légal, si l'envie vous prend de faire à la fois du sans gluten et du gluten, sachez que cela est réglementé et qu'il faudra à tout prix **éviter la contamination croisée pour ne pas intoxiquer vos clients intolérants.** Concrètement, cela veut dire un laboratoire séparé ou des productions espacées dans le temps.

Cela sous-entend aussi des stockages séparés au niveau des ingrédients mais aussi des gâteaux, ainsi que d'autres dispositifs complémentaires et contraignants lorsqu'on fait cela à domicile.

N'essayez donc pas de plaire à tout le monde et focalisez-vous sur un type de pâtisserie pour vous faciliter la vie, la production et la communication.



Clé n°5

**TOUCHEZ UN MAXIMUM
DE PERSONNES**

Passons maintenant au monde réel où vous devez vous afficher. Vous devez vous faire voir par vos potentiels clients, en opposition à rester devant votre ordinateur à attendre que vos publications sur les réseaux sociaux fonctionnent et que les commandes tombent.

a. Les événements de votre ville

Pour cela je vous recommande vivement de vendre dans votre ville à ces différents endroits : **les marchés alimentaires hebdomadaires, les foires et salons, les événements ponctuels (Marché de Noël, brocante, foire aux associations ...), la semaine du goût des écoles ...**

Pensez-y : vous avez besoin de **deux tréteaux et d'une planche, d'une jolie nappe, et vous voilà paré(e) pour vendre vos pâtisseries.**

Attention, si vous vendez de la pâtisserie fraîche, il vous faudra alors prévoir un mini frigo voire une vitrine réfrigérée ce qui représente un investissement supplémentaire.

De la même façon, si vous comptez cuire sur place, il vous faudra prévoir un four et un chariot pour le déplacer.

Bûche Poire Chocolat
Tonka, à IG bas



b. Les restaurants

Vous pouvez aussi décider de proposer vos gâteaux à un ou plusieurs restaurant(s).

Si vous avez près de chez vous un restaurant qui donne une dimension santé à son menu ou même qui se revendique 100% local, vous pourriez tout-à-fait proposer vos pâtisseries en format individuel voire en format mignardises pour accompagner un café gourmand.

Avoir un restaurant comme client vous assure un chiffre d'affaires fixe chaque mois.

c. Vos proches et le bouche à oreille

Ne négligeons pas le pouvoir du bouche à oreille !

Vous pouvez aussi commencer par préparer les gâteaux d'anniversaire pour tous les membres de votre famille.

Apportez quelques cartes de visite ou flyers et n'hésitez pas à les distribuer aux invités qui vous complimentent sur vos gâteaux.

C'est une méthode plus lente pour se faire connaître mais qui porte ses fruits puisque les recommandations viennent de personnes ayant goûté vos gâteaux et qui en sont satisfaites.



Bundt cake marbré,
à IG bas



La Checklist détaillée de toutes les étapes pour vous lancer et briller

Cette checklist peut vous donner l'impression qu'il y a devant vous une montagne à gravir mais ne vous inquiétez pas.

Si je n'ai pas pu tout vous détailler dans cet ebook au risque de le rendre indigeste, j'approfondirai plusieurs de ces sujets par email.

Alors surveillez votre boîte mail ces prochains jours 😊.



L'équipement

- Acheter un second réfrigérateur - congélateur
- Faire l'inventaire des ustensiles dont vous aurez besoin
- Acheter les ustensiles qui vous manquent : moules, plaques, grilles
- Ranger votre cuisine pour que tout soit ordonné
- Acheter des boîtes et sachets pour emballer vos gâteaux



Les fondations de votre activité

- Définir son client idéal : à qui voulez-vous vendre
- Trouver votre nom d'entreprise
- Designer votre logo
- Choisir vos 5 à 7 couleurs
- Choisir vos 3 polices d'écriture
- Définir votre gamme de pâtisseries :
 - type de gâteaux, variété de la gamme, dimensions, quelles tailles
 - Trouver vos fournisseurs
 - Calculer la rentabilité de chacune de vos pâtisseries + chaque dimension
 - Fixer vos prix à l'unité et par taille
 - Fixer vos prix par lots
 - Faire des tests de congélation et décongélation de vos gâteaux
 - Prendre des photos et vidéos de vos gâteaux
 - Mettre en place un système de gestion des stocks



Formalités administratives et légales

- Rédiger son plan de maîtrise sanitaire
- Créer votre microentreprise
- Déclarer la manipulation de denrées d'origine animale
- Réaliser votre livret des allergènes
- Réaliser le livret de la composition de vos produits
- Souscrire à une Responsabilité civile professionnelle
- Souscrire à un médiateur de la consommation
- Faire rédiger vos conditions générales de vente
- Faire rédiger votre politique de confidentialité (site internet)
- Faire rédiger vos mentions légales (site internet)
- Tenir un registre dédié à la traçabilité alimentaire
- Rédiger votre plan de crise en cas d'intoxication alimentaire
- Réaliser une formation en hygiène alimentaire et en sécurité



Présence en ligne et marketing digital

- Acheter un nom de domaine
- Acheter un hébergement
- Acheter une adresse mail professionnelle
- Développer ou faire développer votre site internet
- Site internet : Ajouter vos différents gâteaux comme “produits” pour permettre à vos clients de commander en ligne
- Mettre en place le paiement en ligne sécurisé
- Mettre en place l’envoi de facture automatique
- Créer un compte Instagram
- Préparer vos publications et les programmer
- Créer vos Stories à la une
- Paramétrer vos questions suggérées comme “Quel est le délai minimum pour passer commande ?” ou “Quels gâteaux proposez-vous” à afficher dès qu’une personne veut vous contacter
- Paramétrer les réponses automatiques à ces questions
- Récolter tous vos retours et témoignages et les ranger dans un dossier dédié



Communication papier et promotion

- Designer votre carte de visite
- Designer vos flyers
- Designer votre banderole pour vendre sur des espaces publiques
- Designer votre livret informatif pour vos clients
- Imprimer vos cartes de visite
- Imprimer vos flyers
- Imprimer votre banderole
- Imprimer vos livrets informatifs
- Distribuer vos flyers dans des endroits stratégiques



Développement commercial et vente

- Prendre contact avec la mairie de votre ville et/ou des villes avoisinantes pour demander une place sur le marché hebdomadaire (ou foire, salon, etc.)
- Acheter de quoi faire votre stand : 2 tréteaux, une planche, une nappe
- Pour le reste de vos commandes, définir si vous voulez opter pour la livraison à domicile
- Choisir un service de livraison réfrigérée
- Si retrait des gâteaux à domicile, consulter votre syndic si vous vivez en appartement
- Imprimer vos flyers

Et après ?

C'est fini pour cet eBook.

J'espère qu'il vous a plu et vous a éclairé sur la pratique de la pâtisserie faite-maison et qu'il vous aura donné envie de vous lancer.

Si cette idée vous occupe l'esprit depuis quelque temps, c'est que **vous pensez que vous vous y épanouirez davantage que dans ce que vous exercez actuellement.**

J'ai moi-même effectué une reconversion professionnelle dans la pâtisserie et je peux vous dire que je n'ai jamais regretté ma décision et que je suis beaucoup plus heureuse et épanouie au quotidien qu'auparavant.

Dans les prochains jours, vous recevrez des e-mails de ma part pour approfondir certains points vus dans cet e-book.

Surveillez votre boîte mail et n'hésitez pas à ajouter mon adresse e-mail (hello@meezen-by-anais.com) à votre carnet d'adresses pour qu'ils ne passent pas en courriers indésirables.

Si cet eBook vous a plu, **j'adorerais savoir ce que vous en avez pensé, ce qui vous a aidé ou ce que vous auriez voulu voir de plus près.**

N'hésitez pas à m'écrire un e-mail pour me faire part de vos retours et **me dire si cela vous a motivé à vous lancer ou si certaines étapes vous font peur.**



Meezen *by Anaïs*

Droit d'auteur

Le contenu de cet ebook est protégé.

Ne pas partager ou revendre cet ebook sous peine de poursuites judiciaires.

Texte : Meezen by Anaïs

Photos : Meezen by Anaïs

Toutes les images de pâtisseries présentes dans cet ebook sont des Pâtisseries Sensées créées par Anaïs de Meezen.