

Clémentine Oliver ouvre sa première boutique de pains et viennoiseries sans gluten à Paris

Clémentine Oliver, petite-fille du chef Raymond Oliver et la fille du chef Michel Oliver, qui depuis 2014 crée pains et viennoiseries sans gluten vient d'ouvrir sa boutique «La belle vie sans gluten, Clémentine Oliver» le 7 juin 2017.

Alors qu'elle fournit déjà hôtels, palaces et restaurants étoilés de la capitale, (Eric Fréchon, Christian Constant, Guy Savoy, Guillaume Gomez, Thierry Charrier, Julien Dumas, David Bizet, Nicolas Sale, Christophe Guibert, Christophe Raoux, Christopher Hache, Julien Roucheteau, David Réal et bien d'autres encore) Clémentine Oliver est maintenant à la tête d'un établissement au cœur de Paris, 8 rue Augereau



Clémentine Oliver ouvre sa première boutique de pains et viennoiseries sans gluten à Paris

Passionnée de cuisine, grande gourmande, **Clémentine Oliver** découvre son intolérance au gluten en juillet 2010. Elle doit alors réapprendre à manger, sans se priver des saveurs qu'elle aime et tout en s'adaptant à son nouveau mode de vie. Épaulée par son père, **Michel Oliver**, ils travaillent à quatre mains et écrivent un livre «Je cuisine sans gluten et je me régale» publié chez Albin Michel en mai 2012 (qui en est à son 4^{ème} tirage). Clémentine Oliver lance ensuite son blog et son père filme ses recettes sans gluten postées ensuite sur Youtube.



© Clementine Oliver

Dès lors, Clémentine Oliver devient une spécialiste du sans gluten et travaille sans relâche à sa nouvelle activité. Elle crée toute une gamme de pains et de viennoiseries sans gluten, fabriquée dans son atelier, qu'elle propose aux hôtels et aux restaurants étoilés. Elle rencontre très vite le succès: ses recettes sont savoureuses et permettent aux intolérants au gluten de découvrir une autre façon de manger pains et viennoiseries. Elle propose notamment une vraie baguette croustillante avec une mie aérée, des cannelés croquants à l'extérieur et fondants à l'intérieur, à ne pas voir la différence avec des produits avec gluten



© Clementine Oliver

La gamme fabriquée par Clémentine Oliver dans son laboratoire parisien est composée de baguettes, biscuits chocolatés, pains ronds, brownies au chocolat, buns burger, cannelés, cakes aux différents saveurs, chapelure, cheesecakes au citron, cookies, pains briochés, pains aux raisins, pains de mie, pains sandwichs, pains au thym et romarin, sablés au citron et tartes.

boutique «La belle vie sans gluten, Clémentine Oliver»
8 rue Augereau
75007 Paris
www.clementineoliver.fr/



Source :
<http://paris.julienbinz.com>