

Pâtissière de l'année

Jennifer Scherer



PÂTISSERIE SCHERER, À OTTROT

Elle a appris son métier chez Mulhaupt, Ziegler, Oppé, a ouvert sa boutique discrète, sur un bord de route, dans le bas du village vigneron d'Ottrott, relayée par son compagnon Arnaud Zumstein, qui s'affaire aux chocolats. Les pâtisseries jouent les entremets fruités, les jolis mariages (framboise et chocolat le Glamour un brin brownie, avec confiture de framboises et mousse guanaja), le pain de Gênes au citron et mousse fromage blanc (Sicile) ou encore le paris-brest et la tarte au citron à sa manière. Jennifer Scherer, 27 ans, n'a pas encore donné sa vraie nature, mais son Passionnément, mariant brownie, praliné croustillant, mousse chocolat Tainori retient, comme ses cakes exquis et singuliers (verveine et pêche), son mille-feuille, son bébé rose, son Tonka, biscuit sans gluten, ou encore sa version légère de la forêt-noire.