



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Cake Eat :

QUAND LES ÉPREUVES
DEVIENNENT LE LEVAIN D'UNE
RÉUSSITE GOURMANDE

À Roncq, une boutique pas comme les autres attire l'attention : [Cake Eat](#).

Ici, les gâteaux ne sont pas seulement colorés et surprenants, ils racontent l'histoire de leur créatrice, Annie Koné, une femme qui a su transformer chaque épreuve en opportunité.

Liquidation judiciaire, refus bancaires, pandémie : tout aurait pu la pousser à abandonner.

Mais c'est dans l'adversité qu'Annie a trouvé sa force. Elle a réinventé son activité en lançant un concept inédit : une boutique de cake design où se mêlent innovation, transmission et gourmandise.





Le cake design à l'honneur : un univers gourmand façonné par la résilience d'Annie Koné

Dès que l'on franchit la porte de Cake Eat, on est happé par un univers où la pâtisserie devient spectacle et expérience sensorielle. Les vitrines exposent des créations colorées, des textures surprenantes et des décorations minutieuses, révélant un équilibre parfait entre esthétique et gourmandise. Chaque gâteau, chaque détail, semble raconter une histoire et inviter le visiteur à un voyage unique dans l'art du cake design.

Mais derrière ces créations, se cache le parcours exceptionnel de sa fondatrice, Annie Koné, qui a surmonté des épreuves majeures pour donner vie à cet univers. Confrontée à la fermeture de sa première société de gâteaux personnalisés à Bondues pendant le Covid et à une liquidation judiciaire, Annie a su rebondir avec détermination, transformant ces obstacles en force créative et en opportunités pour imaginer un concept différent et innovant.

Aujourd'hui, Cake Eat est bien plus qu'une pâtisserie : c'est un espace vivant et interactif, où amateurs et professionnels peuvent admirer, s'inspirer et expérimenter. Les innovations, les textures originales et les finitions soignées reflètent l'exigence et la créativité d'Annie, qui a su transformer un parcours semé d'embûches en un lieu où la gourmandise se conjugue à la passion et à l'audace. Chaque visiteur découvre un univers où la pâtisserie se vit pleinement, entre plaisir des yeux, des papilles et inspiration créative.

De l'échec à l'innovation

Au lieu de baisser les bras après la fermeture de sa première société, Annie a relevé un défi fou : créer de nouvelles solutions.

Résultat ?

- **Le Top Notch Icing**, une alternative innovante à la pâte à sucre, née d'une contrainte devenue moteur de création ;
- **Un distributeur automatique de cupcakes**, pour rendre ses douceurs accessibles 7 jours sur 7, 24 sur 24h.

Mais Cake Eat ne s'arrête pas là. Annie nourrit désormais une ambition plus large : rendre cette expérience accessible au-delà du Nord.

Dans un métier où il est parfois difficile de trouver des prestataires de qualité, elle souhaite voir fleurir, dans les prochaines années, des boutiques Cake Eat un peu partout en France, afin que cette exigence et cette créativité ne soient pas réservées qu'aux habitants de la région.

UNE INNOVATION GOURMANDE : LE TOP NOTCH ICING

Parmi les innovations qui distinguent Cake Eat, le Top Notch Icing occupe une place centrale. Cette couverture gourmande et satinée, alternative à la pâte à sucre classique, permet d'obtenir une finition parfaite pour tous types d'événements : mariages, anniversaires ou réceptions.

Fruit de l'expérience et de la créativité d'Annie, le Top Notch Icing combine praticité et gourmandise, permettant aux amateurs comme aux professionnels de réaliser des gâteaux aux finitions impeccables. Sa recette artisanale a été conçue pour offrir un résultat uniforme, simple à appliquer et agréable au goût, illustrant la capacité d'Annie à transformer les difficultés passées en innovation concrète.





UN CONCEPT INÉDIT : LE DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE GOURMANDISES

Pour rendre l'expérience Cake Eat encore plus accessible, Annie a installé un distributeur automatique de cupcakes, un concept inédit dans la région. Ce dispositif permet aux clients de se procurer des douceurs de 7 heures à 22 heures, même en dehors des horaires d'ouverture de la boutique.

Cette initiative illustre parfaitement le fil rouge de l'aventure Cake Eat : chaque obstacle devient un levier d'innovation.

Alors que la crise sanitaire avait bouleversé les méthodes de consommation, Annie a su répondre aux besoins de ses clients avec un service moderne et pratique, tout en restant fidèle à la qualité et à l'originalité de ses créations.

DE LA PASSION À LA TRANSMISSION

Cake Eat est aussi un lieu d'apprentissage : Annie y organise des **ateliers immersifs** pour particuliers, entreprises et professionnels en reconversion.

Formatrice certifiée, elle propose même des formations finançables via l'OPCO.

Sa différence ? Elle ne se contente pas d'enseigner des techniques : elle transmet aussi les erreurs à éviter et les clés pour rebondir, une leçon tirée de son propre parcours.

De l'adversité à la création : le chemin d'Annie Koné dans le cake design

Avant Roncq, Annie Koné s'était fait connaître à Bondues pour ses gâteaux personnalisés destinés aux mariages et baptêmes. Mais la pandémie de Covid a frappé de plein fouet son activité : confinement, indemnités insuffisantes et impossibilité de livrer ses clients événementiels ont conduit à une chute dramatique. La liquidation judiciaire prononcée en février 2023 aurait pu marquer la fin de son projet.

Pourtant, Annie a trouvé une nouvelle opportunité grâce à un propriétaire qui a cru en son talent. « *Tu es une artiste et je crois en ce que tu fais* », lui a-t-il dit, en mettant à sa disposition un local à Roncq.

De cette confiance naît Cake Eat, où Annie relance la confection de gâteaux personnalisés avec une finition impeccable et beaucoup de gourmandise, tout en développant des ateliers pour transmettre son savoir.



UN MESSAGE UNIVERSEL

L'histoire de Cake Eat dépasse la pâtisserie : elle parle de résilience, d'innovation et d'audace féminine.

Annie Koné incarne la conviction qu'on peut transformer l'adversité en réussite, et que la passion ouvre toujours un chemin.

“

Chaque épreuve a été une marche de plus. Aujourd'hui, je partage non seulement mes recettes, mais aussi ma manière de transformer les obstacles en tremplins.



Pour en savoir plus

[Site web](#)



Réalisé par [Mon studio graphique](#)