



SILAX PÂTISSERIE, LA JEUNE GARDE DE LA PÂTISSERIE FINE BANLIEUSARDE EST EN MARCHÉ !

Lorsqu'il a ouvert en 2020 à Fontenay Sous-Bois sa toute première boutique, le chef pâtissier **Silamaka Soukouna**, alias **Silax**, n'imaginait sans doute pas l'engouement que celle-ci allait susciter. 3 ans plus tard, le succès de **Silax Pâtisserie** a submergé les frontières du périphérique parisien et son nom s'échange désormais comme un **incontournable**, aux côtés des belles adresses sucrées de la capitale.

ITINÉRAIRE D'UN ENFANT PEU GÂTÉ

Silamaka, d'origine malienne est né à Vincennes, il a grandi à Fontenay au sein d'une famille très modeste. Sa passion pour la pâtisserie naît de sa **rencontre avec Simone**, une voisine chez qui il aime à passer du temps. Dans sa cuisine, Simone confectionne des gâteaux sous le regard de Silamaka, fasciné par ce nouvel univers qui s'offre à lui, un univers dont il va très tôt décider d'explorer chaque recoin.

À 14 ans il quitte l'école et embrasse un **CAP de pâtissier**, 1 an plus tard il commence son apprentissage en écumant les belles maisons : **Ladurée, Hôtel Lutetia**. Par la suite, il accepte d'enfiler cette casquette d'intérimaire qui lui permettra de pousser les portes du **Prince de Galles, du train Bleu ou encore du Café de la Paix**, où il continue d'affûter son savoir-faire.



Enfin il décroche un poste de sous-chef pâtissier chez **Drouant**, aux côtés du chef **Emile Cotte** dont il se sépare après le Covid afin d'écrire désormais sa propre histoire au grand livre des arts sucrés.

UN PARIS-BREST QUI VAUT LE VOYAGE

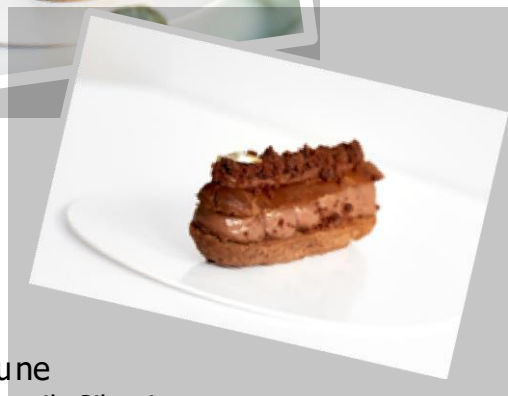


Talentueux touche-à-tout, Silamaka maîtrise à la perfection ses classiques, un répertoire qu'il aime à rejouer en y insufflant son **audace créative** et ses **propres codes**, soit un univers pâtissier construit autour de la **qualité des matières premières**, **travailler autour de la sucrosité naturelle, l'équilibre des saveurs, des textures...**

Peu de fioritures, point d'artifice ou de trompe-l'œil, avec Silax, on est dans le vrai, et le sucre n'y est pour rien ! À ce titre, son **Paris-Brest** est devenu l'emblème de son savoir-faire : **moins de gras, plus de légèreté, moins de sucre pour plus de gourmandises**. Une recette à succès qu'il a appliquée à chacun de ses gâteaux : **Mont-Blanc, Mango Mango, Tarte vanille-coco, CocoDjambo...**

REVENIR À FONTENAY, UNE ÉVIDENCE

Il y a grandi et c'est aussi là qu'il est tombé en amour pour la pâtisserie. Il aurait pu s'assurer la visibilité d'une adresse parisienne, mais il a préféré rester en banlieue dans sa ville de Fontenay-Sous-Bois pour installer sa première enseigne, pétri par l'idée que **tout le monde devrait pouvoir accéder aux plaisirs de la pâtisserie fine**. Avec des prix aussi légers que ses gâteaux, son formidable univers créatif et sa personnalité solaire, Silax a immédiatement trouvé le succès.



« Cerise sur le gâteau », auprès des jeunes et à travers une aventure humaine écrite à l'encre de la passion et du travail, Silax incarne aujourd'hui un **nouveau modèle de réussite**.

Avec Silax, la jeune-garde de la pâtisserie fine banlieusarde est en marche, Paris n'a qu'à bien se tenir !