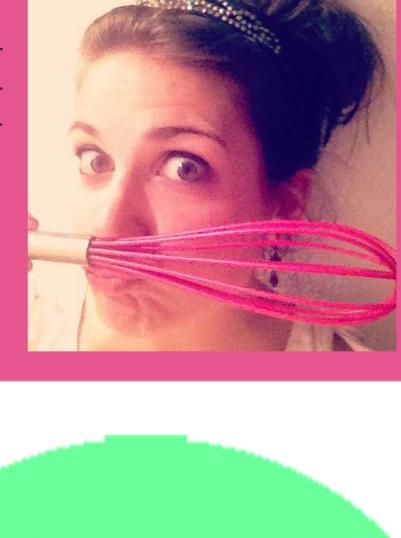


ALORS MOI, C'EST YOLENE  
27 ANS ET PRESQUE  
TOUTES MES DENTS.



Quand j'étais petite, j'habitais sur  
une île de l'Océan indien, nourrie  
de cannes-à-sucre et de gâteaux  
patates.

C'est bien plus tard  
que je compris que le  
problème venait du four !

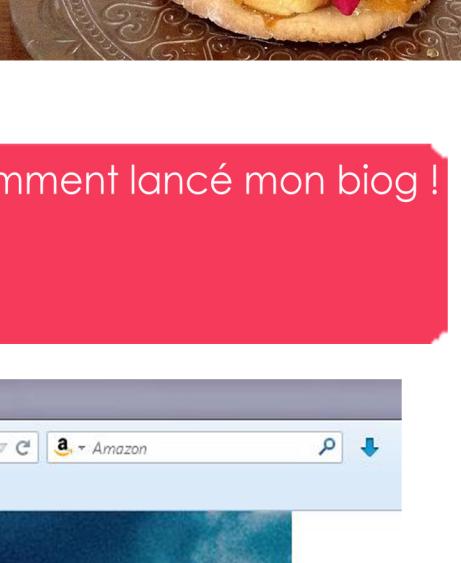
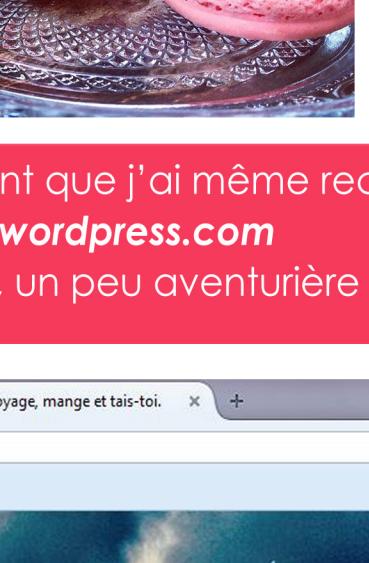
J'étais la gamine la plus frustrée  
du monde de la pâtisserie, finissant  
toujours en larmes devant mes  
gâteaux tout brûlés, virant antisociale  
à chaque fournée, désespérée...

J'ai grandi, ça c'est bien passé.  
Et puis je suis allée à la fac, où  
ça c'est un peu plus compliqué.  
J'ai parcouru la France et essayé  
de devenir Docteur, puis Sociologue  
et enfin une pro de la communication.  
5 ans plus tard, j'avais un beau  
diplôme.

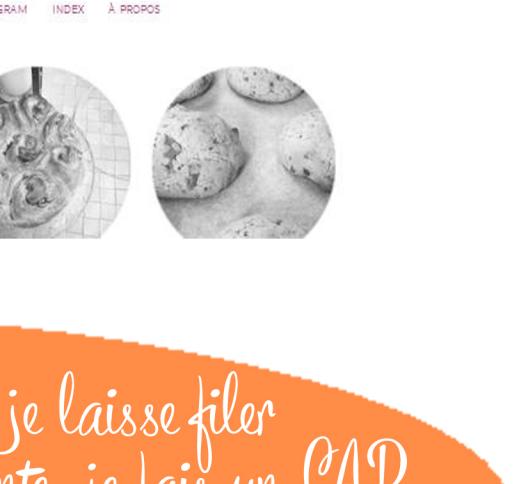
Mais je regrette pas ! C'est même là-bas  
que j'ai découvert Michel & Augustin,  
et qu'ils ont participé à l'obtention de  
mon Master lors de l'épreuve de marketing!



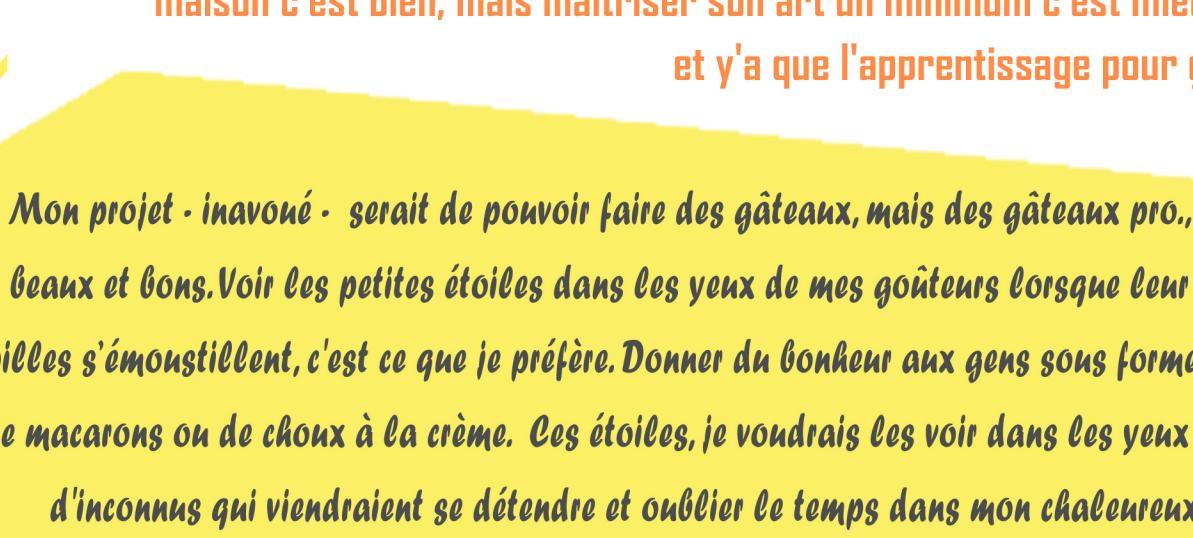
Mais la vie est si folle, qu'aujourd'hui je travaille à l'Eurovision  
à Genève - oui, oui ça prend en compte ce concours de la chanson  
qui fait gagner des femmes à barbes - où je fais un peu de  
finance et d'administratif au service des Droits Sportifs. La Classe.



En parallèle  
de tout ça,  
j'ai continué à  
faire des gâteaux  
et je me suis  
même améliorée.  
Ils brûlent beaucoup moins maintenant !



Et ça me plaît tellement que j'ai même recemment lancé mon blog !  
[www.yolandabegood.wordpress.com](http://www.yolandabegood.wordpress.com)  
Je suis comme ça moi, un peu aventurière !



Ca fait plusieurs rentrées scolaires que je laisse filer  
en me disant, l'année prochaine je le tente, je fais un CAP  
Pâtisserie (je pars vivre au Canada, je fais le tour du monde et  
je m'achète une Alpha Romeo...).

Alors quand une amie m'a envoyé la proposition de Michel & Augustin,  
je me suis dit que c'était l'occasion idéale pour enfin réaliser un vrai projet  
et apprendre un vrai métier. Etre reconnue comme la brigade sucrée à la  
maison c'est bien, mais maîtriser son art un minimum c'est mieux,  
et y'a que l'apprentissage pour ça !

Mon projet - inavoué - serait de pouvoir faire des gâteaux, mais des gâteaux pro,.  
Beaux et bons. Voir des petites étoiles dans les yeux de mes gouteurs lorsque leur  
bapilles s'émoussent, c'est ce que je préfère. Donner du bonheur aux gens sous forme  
de macarons ou de choux à la crème. Ces étoiles, je voudrais les voir dans les yeux  
d'inconnus qui viendraient se détendre et oublier le temps dans mon chaleureux  
salon de thé - je sais y'en a à chaque coin de rue - mais là c'est le mien qu'ils choisiraient -  
en dégustant une bonne pâtisserie fraîche et goutue, originale sans être trop pointue.



Pour finir :  
- je suis super sympa  
- je suis (secrètement) amoureuse  
de Julian Assange  
- mes amis s'arrachent mes bracelets  
à Noël

- ma créativité ne cherche qu'à s'exprimer  
et je suis super sympa. Ah je commence à me répéter ?