

Vandœuvre-lès-Nancy. Reconversion réussie, elle quitte l'enseignement pour la pâtisserie

Après 24 ans d'enseignement de l'anglais, Alexandra Laurent a choisi de changer de voie pour se consacrer pleinement à la pâtisserie. Depuis septembre 2024, elle propose ses créations artisanales sur le marché bio de Vandœuvre.



Alexandra Laurent propose notamment un cinnamon roll, une brioche à la cannelle.

Durant près d'un quart de siècle, Alexandra Laurent enseigne l'anglais, d'abord au collège Monplaisir puis au lycée Stanislas. Son attrait pour cette langue remonte à ses années de collège, où des enseignants inspirants ont nourri sa vocation. Ses voyages en Angleterre, en Écosse, en Irlande et aux États-Unis renforcent cette affinité, la conduisant naturellement vers une carrière d'angliciste.

Une autre vocation

C'est en devenant mère qu'elle commence à mettre la main à la pâte. Pour les anniversaires et les fêtes de famille, elle prépare des gâteaux, teste des recettes, s'inspire de livres et de vidéos.

Peu à peu, cette activité devient une véritable passion. Un jour, une amie lui propose un défi : passer ensemble le CAP pâtisserie en candidates libres. Nous sommes en 2020. Cette formation est une révélation : Alexandra perfectionne ses techniques, découvre un univers exigeant et se surprend même à aimer réaliser éclairs et mille-feuilles qu'elle n'osait pas tenter auparavant.

Une transition réussie vers l'entrepreneuriat

Tout en poursuivant son métier d'enseignante, elle crée sa microentreprise, Alex's Pastries. Grâce au réseau qu'elle se constitue pendant sa formation, elle commence à recevoir des

commandes : gâteaux d'anniversaire, baptêmes, communions, pots de thèse et même un mariage. Elle propose également des ateliers à domicile.

Mais l'appel de la pâtisserie est trop fort. En 2024, elle prend une décision radicale : elle quitte l'Éducation nationale et se consacre entièrement à sa passion.

Une passion partagée

Aujourd'hui, Alexandra Laurent s'épanouit pleinement dans son nouveau métier. « Ce que j'aime par-dessus tout, c'est créer du bonheur. La gourmandise est l'art d'utiliser la nourriture pour apporter du plaisir. »

Son mari et ses enfants soutiennent cette reconversion. Pour Alexandra, la plus belle récompense reste d'imaginer ses clients réunis autour d'un gâteau, partageant un moment convivial et chaleureux. Avec rigueur et patience, elle poursuit son aventure pâtissière, prouvant qu'il n'est jamais trop tard pour changer de vie et réaliser ses rêves.

Alex's Pastries, une prononciation différente

Attention à la prononciation d'Alex's Pastries.

Phonétiquement, cela donne quelque chose comme « A-lek-siz pè-streez ».

