



Mèze

“Little Daisy”, le food truck petits fours et pâtissier

Daisy Walter est devenue pâtissière après une reconversion professionnelle en 2014. C'est en réussissant le concours du patrimoine culinaire de l'Hérault (avec une recette imaginée autour des produits préférés de sa grand-mère) qu'elle a découverte sa vocation. Le chef Olivier Solans (du restaurant l'Avva Garden à Montpellier) qui l'a patronnée, encouragera Daisy à poursuivre. Elle s'inscrit au CAP en candidate libre « *je voulais apprendre à travailler les produits* » et travaille ensuite chez “Cook Shop” à Mèze.

Un label décerné par “Tables & auberges de France”

Mars 2020, Daisy décide de s'installer et monte un “Pastry Truck”, mais le 1^{er} confinement met un coup d'arrêt à son projet et elle ne peut immatriculer sa société qu'en octobre 2020, période du second confinement... “Little Daisy” est donc un truck dont le concept est au-



Le food truck de Daisy Walter (ici avec son fils) est le 1^{er} à arborer le label “Artisans et producteurs locaux”.

tour de la pâtisserie mais aussi des apéritifs dînatoires. Ouvert les samedis après-midi et les dimanches matin, Daisy propose également un plat du jour le samedi, sur place ou en livraison. Et c'est pour ce concept, qu'elle vient d'intégrer le label “Artisans & Producteurs

locaux” décerné par “Tables & Auberges de France”, en devenant ainsi le 1^{er} food truck labellisé.

En attendant de pouvoir entreprendre des tournées « *comme les tournées anciennes des boulangers dans les villages* » précise Daisy et de pouvoir

s'installer sur les marchés, c'est au 26, rue du Chèvrefeuille que vous pourrez retrouver “Little Daisy”. Une adresse pleine de gourmandise !

► Correspondant Midi Libre : 06 69 76 97 91

> Commandes au 06 24 22 43 43 et www.facebook.com/littledaisyfr