



**AU VILAIN CHAT**

PÂTISSERIES & GOURMANDISES

Dossier de presse

2026

# Sommaire

Quésaco le Matou ?	3
La fondatrice	4
Le Chat en points-clés	5
Galerie	6



# D'où sort ce chat ?



Au Vilain Chat est né en juillet 2025 et s'est installé en septembre de la même année aux ateliers partagés de Pepina à Angers.

L'idée était d'ouvrir une pâtisserie moderne, réellement engagée et proche de son environnement et de sa clientèle.

Le résultat, c'est un camion jaune pimpant qui offre sur les marchés d'Anjou des pâtisseries artisanales 100% produites par Margaux à Angers.

Au Vilain Chat se présente comme une parenthèse joyeuse, familière mais aussi qualitative et ancrée dans son époque et son territoire. Margaux imagine, prépare et vend des produits qui sont adaptés à tous les modes de consommation, avec des ingrédients sourcés et un souci constant de la qualité.



Les ingrédients sélectionnés sont autant que faire se peut locaux et/ou biologiques.

Par ailleurs, il est très important pour la pâtissière de toujours avoir à la carte des propositions adaptées aux régimes de tous. Ainsi, les gourmandises incluent au quotidien des options sans gluten, végétales sans lactose et autres qui présentent la même qualité et les mêmes tarifs que le reste de la carte.

# La fondatrice



Margaux Hursin, originaire de la région Orléanaise, a suivi ses études de pâtisserie et entrepreneuriat à l'école Ferrandi à Paris. A la suite de ses apprentissages dans des maisons prestigieuses, en palace, restaurants étoilés ou encore laboratoires de R&D gérés par des Meilleurs Ouvriers de France, elle a pris les rênes de la pâtisserie d'un restaurant bistrannique.

Déterminée à connaître tous les aspects de la gestion d'une entreprise de la restauration, sa reprise d'études en master l'a conduite à Angers, à l'INNTO (Université d'Angers), en organisation de la restauration.

Cela lui a permis d'occuper des postes supports comme la gestion de la logistique d'un traiteur parisien ou de devenir chargée d'achats, cost control et projets F&B pour une chaîne d'hôtels haut-savoyarde.

Margaux est très sensible aux saisons et à leur rythme et se passionne pour la recherche du meilleur ingrédient et de la meilleure recette.

Toujours à la recherche du bon geste, elle s'occupe à perfectionner ses techniques afin de mettre en valeur les ingrédients qui font la base de la pâtisserie : le chocolat, les fruits frais, la vanille, les noix, les farines, sont autant de ressources fragiles et précieuses qui sont indispensables aux pâtisseries et si souvent sous-appréciées.



Affectée par les sujets de violences et de misogynie dans le milieu de la restauration, et les enjeux écologiques de notre époque, Margaux cherche, à son échelle, à donner du sens à son travail en s'engageant pour les causes qui la touchent.

Concrètement, cela passe par la végétalisation de sa carte, le bannissement total de la gélatine, l'utilisation d'emballages compostables ou consignés, le passage par un circuit de fournisseurs locaux, engagés, ou certifiés (AB, B Corp...) lorsque cela est possible et la mise en place d'un cahier des charges strict concernant les engagements sociétaux et environnementaux des partenaires (fournisseurs comme partenaires commerciaux).

# Les points-clés



## GOURMANDISE DE QUALITÉ

Les propositions à la carte changent avec les saisons pour garantir la plus grande fraîcheur et le meilleur goût à tous les gâteaux. Le Matou prouve également qu'un engagement écologique rime avec gourmandise et qualité. Des ingrédients sélectionnés et des techniques de passionnée ne peuvent produire (de notre humble avis) que de délicieux desserts.

La base du métier de pâtissier reste la recherche du meilleur goût et du plus joli gâteau, et c'est un objectif que le Matou ne perdra jamais de vue. Le goût avant tout !



## PROXIMITÉ ET MOBILITÉ

La Catmobile est une petite boutique sur roues. Elle rapproche Margaux de ses clients et de leurs demandes. Elle fait sortir la pâtissière de son laboratoire et la connecte aux consommateurs en faisant sauter la frontière physique et sociale que peut incarner le seuil de la porte d'une boutique de centre-ville.

## PRÉSENT ET FUTUR

Agissant à son échelle en faveur de sa communauté et de son environnement, le Chat a d'autres ambitions. Plus tard, lorsqu'il aura fait son nom, il aimerait pouvoir proposer à chaque carte une pâtisserie créée avec une association locale engagée dans des projets sociaux et environnementaux et dont tous les bénéfices lui seront reversés.

# Galerie

