

Elle se lance dans une nouvelle aventure culinaire



Maria Alves démarre une nouvelle entreprise. Photo Progrès/Benjamin GRAPPE

Derrière les fourneaux de son enseigne « Les bons petits plats de Maria », Maria Alves souhaite conquérir la cité cousannoise avec ses nombreux talents.

Auto-entrepreneuse et artisan cuisinier depuis 2015, Maria Alves vient de s'installer dans les locaux de l'ancienne poste de Cousance, un bâtiment de caractère où elle officie derrière les fourneaux afin de proposer une cuisine simple et goûteuse.

Née à Mâcon en 1970, Maria Alves a passé 21 ans dans le Pays de Gex où elle a travaillé comme gouvernante au sein d'hôtels prestigieux tel que le Noga-Hilton situé à

Genève. Souhaitant assouvir sa passion, elle décide en 2014 de monter son entreprise spécialisée dans la cuisine et la création pâtisnière : « Le Cake Design ». Malgré une bonne fréquentation de l'atelier, le loyer trop élevé et les conditions de vie dans le Pays de Gex devenant très périlleuses, je me suis mise en quête d'un village pour m'accueillir et m'accompagner dans le transfert de mon activité, au plus près de mon lieu de naissance, en Bresse », explique Maria.

Attirée par le dynamisme de Cousance

« Cousance a littéralement attiré mon attention par son dynamisme, ses structures d'accueil pour

toutes générations et ses possibilités prometteuses de développement de mon concept. L'opportunité de travailler avec des producteurs locaux pour soutenir un artisanat de qualité et une cuisine maison a été également un point fort. » À l'heure actuelle, Maria Alves travaille déjà avec une clientèle d'habités d'ores et déjà fidèle. Elle propose ses services de traiteur, et peut réaliser des gâteaux et biscuits personnalisés. Il est également possible de commander le repas du jour qui est livré à domicile.

Contact : 06.79.43.50.67 contact@platsdemaria.com. Facebook : les bons petits plats de Maria.