FATEN BOUDHINA DAVID

Posted on février 2, 2026 by Florence Breuil



La conteuse aux mille et une crèmes

Category: Portraits

Née à Tunis, Faten Boudhina David y passera toute son enfance. De l'ancienne Carthage qui borde au Sud la Méditerranée, elle garde le souvenir des parfums vifs de la mer et des mérous tout juste pêchés, des fleurs de jasmin et de géranium, des Bambalouni, ces fameux beignets de Sidi Bou Saïd, de café turc et d'encens des mausolées.

Son bac en poche, Faten traverse la méditerranée pour suivre des études de droit à Nice avant de commencer une carrière de juriste dans un cabinet d'avocats parisien, pour faire plaisir à ses parents. Mais c'était sans compter sur son goût pour les fruits secs… Et son histoire passionnelle avec la pistache ! Elle rejoint donc en 2012 l'entreprise paternelle, parfait sa formation en Italie et fonde **Crème des crèmes** en 2016 : des crèmes de fruits secs à tartiner, à cuisiner, à pimper, à gloutonner…













Chaque création commence par un vagabondage gustatif. Dépeignant les souvenirs touchants et subtils de ses merveilleux périples, Faten révèle les étals de loukoums d'Istanbul dans la fistik, dont le nom signifie pistache en turc, à laquelle elle y a ajouté du géranium et adjoint une touche de citron...

Au pittoresque souvenir d'un café mélangé à du sirop d'orgeat prit au cœur de l'Italie dans la région des Pouilles, Faten répond quelques mois plus tard avec une crème qu'elle nomme la leccese, du nom de ce fameux café, mélange d'amandes et d'amandes amères, de café de Papouasie Nouvelle-Guinée aux arômes fruités et de sucre muscovado.

Inspirée des petites douceurs indiennes préparées pour les événements festifs à base de pois chiches grillés, l'onctueuse Besan Ladoo (बेसन लड्डू) mêle pois chiches, amandes et pistaches et s'aromatise de cardamome noire sauvage et de safran.

Parmi les favorites de Faten figure l'Askandar, dont le nom fait référence à Alexandre le Grand, roi de Macédoine. Cette crème d'inspiration persane, élaborée à partir de pistaches phéniciennes séchées subtilement associées à la cardamome verte, au safran et à la rose, nous transporte au cœur d'Ispahan.

Dans sa boutique-atelier de la rue Changarnier, dans le XIIe arrondissement, Faten accueille des marchandises aux échelles du Levant, de la pistache d'Ousbékistan au goût torréfié et salé... et n'en finit pas de nous faire voyager en composant des crèmes et autres douceurs aux produits d'exception.





LA BOUTIQUE-ATELIER CRÈME DES CRÈMES

8 Rue Changarnier, 75012 Paris