

Un jury d'exception pour le concours de pâtisserie de la MFR du Fontanil

Du lundi 1^{er} au mercredi 3 février, dix élèves du Fontanil ont participé au trophée "Des Flocons aux étoiles de la pâtisserie". Parmi les membres du jury, on trouvait notamment les chefs Jean Sulpice ou Philippe Rigollot.

Christophe Mallet, formateur en pâtisserie-chocolaterie à la MFR (Maison familiale rurale) Fontanil, est à l'origine du concours "Des Flocons aux étoiles de la pâtisserie". Ce dernier est réservé aux élèves apprentis du Brevet technique des métiers (BTM) en deuxième année de formation au sein de l'établissement.

Vingt gâteaux, cinquante chocolats et deux tourtes en 14 heures

Du lundi 1^{er} au mercredi 3 février, ce sont 10 candidats qui ont participé au trophée, au laboratoire pâtisserie du Fontanil. Les candidats disposaient de 14 heures pour réaliser le travail demandé. Les présentations de chaque produit avaient lieu au restaurant d'application du Fontanil, devant un jury professionnel. Chaque candidat était tenu de réaliser 20 petits gâteaux, 48 à 50 bonbons de chocolat et deux tourtes sur le thème "les produits de notre région et de saison".

Trois trophées ont été remis aux jeunes qui ont obtenu la meilleure dégustation en pâtisserie, en chocolaterie ou en traiteur. Un jury d'exception avait été constitué pour l'occasion. Patrick Chevallot, ancien élève du Fontanil et meilleur ouvrier de France, de la maison Cheval-



Les participants au concours de pâtisserie, le jury et les organisateurs du concours. Photo Le DL/J.D.

lot à Val d'Isère était le président. Le jury de dégustation rassemblait Philippe Rigollot, champion du monde 2005 et Meilleur ouvrier de France, élu meilleur chef de l'année 2008, mais aussi de Jean-Jacques Borne, Meilleur ouvrier de France glacier en 1994, de l'institut de l'Excellence culinaire Kaori, du restaurant gastronomique l'Auberge du père Bise à Talloires, (deux étoiles au guide Michelin) et, enfin, de Cédric Pernot, artisan pâtissier-chocolatier au Fidèle Berger à Chambéry.

C'est Noémie Empeur qui a remporté le trophée avec un financier à la pistache et à l'abricot, des chocolats au confit d'orange et piment, ainsi qu'une tourte au filet de chamois et potimarron.

Jérôme DAVID

RETROUVEZ
LA VIDÉO SUR
ledauphine.com



Le podium 2021 du concours : Éloïse Di Nizzo (3^e), Noémie Empeur (1^{er}) et Clara Riffard (2^e). Photo Le DL/J.D.



La table de Noémie Empeur. Photo Le DL/J.D.

REPÈRES



Philippe Rigollot. Photo Le DL

Les réactions des membres du jury

Patrick Chevallot : « C'était un beau concours. Nous avons ajouté une difficulté avec du salé, car les pâtisseries proposent du snacking. Ils ont été un peu déstabilisés mais ils s'en sont bien sortis. »

Philippe Rigollot : « Nous avons eu un concours de qualité. Il y avait quelques défauts de texture parfois. Je leur ai donné le conseil de travailler les détails, qui font la différence entre un bon et un excellent pâtissier. »