

# La finale régionale du dessert a offert de belles promesses d'avenir



Six jurés ont dû départager les sept candidats en lice. Photo Le DL/A.L

**Pour la 6<sup>e</sup> finale régionale du 46<sup>e</sup> Championnat de France de dessert, sept candidats se sont affrontés à la MFR Le Fontanil. Dextérité, précision et goût étaient au menu de cette journée.**

10 h 20. La pression monte pour Dilhan Cekic à qui il ne reste plus que 40 minutes pour présenter son dessert "Déclinaison de betterave parfumée". Dans les cuisines de la MFR Le Fontanil, sept jeunes candidats s'activent pour espérer décrocher leur billet pour la finale nationale du Championnat de France de dessert.

Ce mercredi, c'est lors de la finale régionale que ces pâtisseries en herbe s'activent pour proposer leur plus belle et délicieuse création devant un jury d'experts, composé notam-

ment de Mercotte ou encore Cédric Pernot. Pour réussir l'épreuve, trois heures sont données aux candidats pour mettre sur pièce, de la préparation jusqu'au dressage, leur dessert. Pour participer à ce concours, élèves et apprentis de lycées et de CFA, préparant la mention complémentaire "Cuisinier en desserts de restaurant", se sont entraînés avec leurs professeurs durant plusieurs mois. La recette reste pour autant un choix personnel.

## Le visuel, le goût et bien plus...

Au menu du jour, un sushi exotique, une palette de peinture aux saveurs chocolatées ou encore "une flânerie d'automne au pays de Pagnol". Des saveurs et textures différentes, laissant libre cours à l'imagi-

nation de chacun des participants. À quelques minutes de dévoiler leur création, les candidats s'activent avec minutie. Pas un bruit, si ce n'est celui des machines qui recouvrent l'atmosphère tendue des lieux. Le silence se fait et chacun observe la dextérité et le savoir-faire des candidats.

Notamment un jury de travail pour qui chaque mouvement compte. Il s'appuie sur quatre critères : l'organisation générale, l'hygiène et la propreté, la gestion des matières premières ainsi que la maîtrise et la technique. Ainsi, la note finale n'est pas uniquement basée sur le goût (coefficient 4) et le visuel (coefficient 1), des critères jugés par le jury de dégustation en salle.

Après trois heures de dur labeur, Dilhan Cekic se retrouve en difficulté à une minute du terme de l'épreuve. Son dres-

sage n'est pas finalisé et c'est Jean-Patrick Blin, le président du concours, qui lui souffle : « Il faut que tu ailles à l'essentiel. C'est bien, vas-y ! Continue ! » Le tout sous les encouragements de tous. Malgré cela, Dilhan ne réussira pas à finir son dressage comme il le souhaite. De quoi frustrer le jeune homme. « C'est mon premier concours. Forcément, j'ai eu envie de bien faire et avec la pression, j'ai eu un peu les larmes aux yeux à la fin mais je reste satisfait. C'est une bonne expérience. »

## Finale nationale le 7 avril

Vient ensuite le tour de la dégustation par le juré. Ils sont six à goûter et juger. Dans un silence de cathédrale, ils observent, scrutent, s'interrogent et apprécient les créa-



Lou Levasseur a remporté cette finale avec sa création aux racines auvegnates. Photo Le DL/A.L

tions proposées. Parfois surpris, parfois dubitatifs, ils ne laissent pourtant pas transparaître leur avis.

Jean-Patrick Blin l'assure, le goût reste prioritaire : « Nous sommes là pour servir la pâtisserie de restaurant. Un dessert doit clore parfaitement un repas. » La journée s'est quant à elle clôt avec la victoire de Lou Levasseur, étudiante au lycée hôtelier de Chamalières (Puy-de-Dôme). Elle représentera la région Centre Est lors de la finale qui aura lieu le mardi 7 avril au lycée hôtelier Georges-Baptiste de Canteleu-Rouen. Une compétition similaire pour les professionnels avait également lieu ce mercredi. C'est Sébastien Paris, du restaurant Les Morainières, à Jongieux, qui a remporté son ticket pour la finale qui aura lieu, elle, le 8 avril.

Alexandre LOC'H