

GASTRONOMIE

Dans les coulisses de la finale régionale du championnat de France du dessert

Mardi 27 avril se déroulait à Carcassonne la finale régionale sud-ouest du 47^e championnat de France du dessert. Accueillis au sein du lycée Charles-Cros, six professionnels et cinq juniors ont eu trois heures pour réaliser leur recette devant deux catégories de jurys : travail et dégustation. Deux femmes, Céline Luchilo du lycée professionnel Haute-Vue, à Morlaas (64), dans la catégorie « juniors », et Aurélia Diambou, du restaurant Chartron, à Saint-Donat-sur-l'Herbasse (26), pour la catégorie « professionnels » ont remporté cette finale.

Dans la cuisine du lycée carcassonnais Charles-Cros, cinq juniors du sud-ouest font chauffer les marmites sous le regard constant d'un jury silencieux. Parmi les membres du « jury travail », un ancien candidat : le pâtissier Remi Touja qui fut champion de France en 2013. « On surveille comment ils travaillent, l'hygiène et la propreté. On observe leur technique et leurs erreurs. Parfois, on voit des techniques auxquelles on n'aurait pas pensé et d'autres où on se dit qu'on n'aurait pas fait comme ça ! » Ces jurys vont les noter sur quatre critères présentés par Jean-Patrick Blin, l'organisateur du championnat : « L'hygiène et la

propreté, l'organisation générale, la gestion des matières premières et la technique. Et la thématique de l'année à respecter est : soyons écoresponsables. » Dans le tohu-bohu incessant de la cellule de refroidissement, le travail se fait sans bruit. L'heure pour les candidats de présenter leur dessert devant le « jury dégustation » se rapproche. « Six minutes », lance Franck Putelat, président de la finale régionale, au premier mitronnet à passer. Les six assiettes à destination du jury vont être servies par les élèves de Stéphane Bastouil,

« Est-ce qu'on salive ou pas en voyant le dessert ? »

professeur de la mention complémentaire « Cuisinier en desserts de restaurant » au lycée Charles-Cros. Cette deuxième catégorie de jury attablée dans le restaurant d'application du lycée notera les candidats sur trois critères : l'effet visuel, la gourmandise (« est-ce qu'on salive ou pas en voyant le dessert ? », décrit Jean-Patrick Blin), et après dégustation sur l'équilibre entre les goûts et les textures. Organisé depuis 1974 par l'association « Cultures sucre », le championnat « a pour objectif de maintenir la pratique du dessert à l'assiette, de défendre des desserts équilibrés et raisonnablement sucrés », explique Jean-Patrick Blin. « Nous souhaitons encourager la créativité autour de cette forme de dessert à l'assiette. C'est un dessert éphémère où les candidats vont mélanger des textures et des températures avec différentes techniques. » Pour participer à cette finale, les élèves ont dû faire part de leur désir à leur professeur de lycée, CFA. « Ensuite on les entraîne et on n'a le droit de sélectionner qu'un seul élève par établissement », témoigne Rémy Calzada, directeur délégué à la formation du lycée. « Puis, ils envoient la recette qu'ils comptent réaliser avec une description, une fiche technique et une photo, enfin, elle est validée ou non pas



Un dressage de toute beauté sous les yeux des membres du jury.

Photos Claude Boyer

l'organisation. » « Cette année nous avons été extrêmement surpris du nombre de candidatures malgré la Covid. Nous avons eu 52 candidats et, comme d'habitude, nous faisons confiance aux professeurs des établissements pour qu'ils présentent leur meilleur élément », ajoute Jean-Patrick Blin, heureux que le championnat, après trois reports, ait pu avoir lieu. En fin de journée, l'annonce des gagnants est prononcée, ou plutôt des gagnantes puisqu'il s'agit de deux femmes : Céline Luchilo, dans la catégorie « juniors », et Aurélia Diambou pour la catégorie « professionnels ». Grâce à cette victoire, les deux pâtissières se qualifient pour la finale nationale qui se déroulera les 5 et 6 octobre prochains au lycée Georges-Baptiste de Canleu (76).



Justine Bonnery La gagnante du concours « juniors » prépare son dessert.



Élevés en plein air

Chez Volkswagen, la liberté se transmet de génération en génération. Ce n'est donc pas un hasard si le California, le Grand California et le petit dernier de la fratrie, le Caddy California, ont hérité de la passion des grands espaces de leur père, le légendaire Combi. Aujourd'hui, ces trois amoureux d'évasion vous font vivre des expériences de camping uniques, où confort et modernité vous accompagnent dans chacune de vos aventures.

Consommation mixte gamme Loisirs (L/100km) WLTP : 7,3 - 11,4 | Rejets de CO2 gamme Loisirs (g/km) : 193 - 300. Valeurs au 18/03/2021, susceptibles d'évolution. Volkswagen Group France SA - 11 avenue de Boursonne, Villers-Cotterêts - RCS SOISSONS 832 227 370.



Votre partenaire : Volkswagen Véhicules de Loisirs
Montpellier Utilitaires
2 place B. Nogaro 34670 Baillargues
Tél. 04 67 16 36 36 - www.montpellier-utilitaires.fr

L'OPPORTUNITÉ DU MOMENT

VERITABLE SAUCISSE DE TOULOUSE BRASSÉE

transformé en France

14,99 €
9,99 €
La barquette

Barquette 2 kg
Soit 5€ le kg

Jour 2 MARCHÉ CARCASSONNE
355, avenue Paul-Henri-Mouton
ZAE Ferraudière, face à Gifi
www.j2m.fr
f - @j2m Carcassonne
Du lundi au jeudi 9h-12h30 / 14h-19h
vendredi et samedi 9h-19h