

Les as du dessert se mesurent au lycée de Morlaàs



Le 46e Championnat de France du dessert a lancé sa première finale régionale au lycée professionnel de Pau-Morlaàs. Les douze candidats ont fait preuve de talent, rigueur et endurance durant trois heures de concours.

© Nicolas Sabathier

Par **Bénédicte Mallet**, publié le 16 janvier 2020 à 20h48.

Apprentis et professionnels ont passé la finale régionale du Championnat de France du dessert. Une épreuve stressante, sous l'œil d'un jury de renom qui leur servira de tremplin.

Au centre des cuisines professionnelles du lycée Haute-Vue de Pau-Morlaàs une horloge fait le décompte. Les candidats n'ont que trois heures pour séduire le jury avec leur dessert servi à l'assiette.

Hyper concentrés, les cuisiniers alternent entre coups de fouet classiques pour faire monter leur crème et les ustensiles les plus techniques pour réaliser des formes gourmandes élaborées... avec parfois un stress supplémentaire comme cette panne générale d'électricité à quelques minutes de présenter leur œuvre à un jury. « Oui Chef ! » sont les seuls mots que l'on entendra résonner entre deux pianos durant l'épreuve.



Crédit photo : © Nicolas Sabathier

Il y a dans cette scène comme un air de déjà-vu. Les émissions télé du type Top Chef, Master Chef et le Meilleur Pâtissier sont dans tous les esprits. D'autant que si l'élaboration de ces recettes originales est moins médiatisée, elles sont tout aussi importantes pour la carrière de ces prétendants aux mentions de « cuisiniers en dessert de restaurant » et de chefs pâtisseries.

« Un révélateur de talents »

Le matin, ce sont cinq juniors qui ont présenté des délices chocolatés orange et estragon, des cocos exotiques, des jardins vert fenouil granny aneth... Des thèmes librement choisis mais complètement originaux. La première place leur permettra de partir au Championnat de France du dessert en avril prochain.



Le chef de l'Auberge Basque à Saint-Pée Cédric Béchade surveille les épreuves.
Crédit photo : © Nicolas Sabathier

L'après-midi, ce sont sept candidats professionnels déjà pâtissiers et cuisiniers préalablement sélectionnés sur dossier qui ont dû à leur tour concocter un mets sucré pour dix personnes. « Ce concours, créé en 1974 par Cultures Sucre invite les candidats à se surpasser et servira de tremplin pour les participants », indique Jean-Patrick Blin, organisateur délégué pour cette 46e édition.

« Aujourd'hui le championnat rassemble ce qu'il y a de mieux dans une région. C'est un véritable révélateur de talents, d'audace », assure l'organisateur.

Du côté du jury dégustation, chaque détail est vérifié, jusqu'au poids des desserts. Il ne peut y avoir de reproduction d'un dessert à la carte d'un restaurant ou de recette déjà communiquée sous peine de disqualification. Aucune préparation faite à l'avance ou produits transformés ne sont tolérés tout comme les colorants alimentaires.

Pour délibérer, les ténors de la cuisine locale se retrouvent isolés dans une pièce. Ils prennent le temps de savourer, de noter les parfums sans oublier d'apprécier le montage, la prise de risque, l'hygiène, la maîtrise technique ou l'appétence. On y retrouve, par exemple, les chefs de l'Auberge basque à Saint-Pée, de l'Hôtel Parc Beaumont, de Lou Esberits, d'Etchemaïte, de l'Ayguelade... Des toques souvent bluffées par la créativité des juniors et la haute maîtrise des pros.



Crédit photo : © Nicolas Sabathier

Le palmarès

- ▶ Catégorie Juniors : 1. Gabriel Horvat (Lycée François Camel de Saint-Girons);
- 2. Louise Caline (Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme d'Occitanie de Toulouse);
- 3. Steven Navarro (Lycée Professionnel Biarritz Atlantique de Biarritz).
- ▶ Catégorie Professionnels:
- 1. Simon Pacary (restaurant La table de Franck Putelat à Carcassonne);
- 2. Jonathan Vallenari (restaurant Maynats à Pau);
- 3. Paul Tur (restaurant PY-R à Toulouse).