

Le chef pâtissier du pays d'Auray, Maëlig Georgelin, présentera son nouveau livre de recettes à l'occasion de la 5e édition de son concours amateur. (Le Télégramme/Anne Paulou)

Samedi 2 octobre, le cinéma Ti Hanok à Auray sera le temple de la pâtisserie à l'occasion du concours amateur qu'organise le chef pâtissier local Maëlig Georgelin. Le public n'en perdra pas une miette !

C'est un des plus gros concours amateur de pâtisserie en France, un événement festif et convivial à l'initiative du chef pâtissier chocolatier, Maëlig Georgelin, à la tête de l'enseigne « Au Petit Prince » dans le pays d'Auray. « Je voulais créer un événement à Auray à la sortie, en 2016, de mon premier livre « Mes ateliers pâtisserie », raconte le natif de Lorient dont le deuxième volet sortira ce samedi 2 octobre à l'occasion de la 5e édition de son concours.

Ouvert au public

Ce rendez-vous a la particularité d'être ouvert au public et gratuit. Devant le succès des précédentes éditions, Maëlig Georgelin a déplacé le lieu cette année du Petit Théâtre au cinéma Ti-Hanok. « Il y a un flux permanent pendant le concours et on devrait avoir au moins 1 000 passages samedi », prévoit le professionnel de 38 ans qui sera au micro pour animer les débats et encourager les candidats. « C'est le remake d'une émission de télé. C'est filmé en direct et projeté sur le grand écran ». La salle devrait battre son plein à l'heure de la présentation des réalisations, vers 17 h, après cinq heures non-stop devant les plans de travail. Ils seront six finalistes à en découdre sur la quarantaine de candidatures reçues. Le thème : tout au chocolat. « Ils auront un gâteau de quatre à six personnes à réaliser et un cake, les mêmes qu'ils ont présentés pour être qualifiés ».

À lire sur le sujet Maëlig Georgelin. Le Petit Prince de la pâtisserie à la TV

Mercotte et Gilbert Montagné dans le jury

S'entraîner dans sa cuisine, c'est une chose, mais en public, devant le jury, en est une autre. Pour avoir vécu de nombreux concours, Maëlig Georgelin peut témoigner. « Les candidats sont sous pression. Ils découvrent un nouveau lieu, le matériel, la caméra, il faut réussir à suivre son fil conducteur et gérer le temps. Il peut y avoir un peu de panique quand on arrive au moment du démoulage, de la déco. Je me souviens d'un candidat, qu'on voyait comme le favori, qui avait fait un cake trop gros et tout s'était écroulé. La participation du public et la présence du jury jouent aussi un rôle ». Ce sera d'ailleurs un jury prestigieux avec des chefs étoilés, d'anciens champions et championnes ainsi que Mercotte, célèbre critique gastronomique dont les candidats connaissent son intransigeance, et, pour la première fois,

la présence de Gilbert Montagné. « On va rigoler », assure Maëlig Georgelin qui avait coaché le chanteur en 2019 au concours du « Meilleur pâtissier célébrités ».

Pratique

Concours de 12 h à 17 h, remise des prix vers 18 h 30. Gratuit. Passe sanitaire obligatoire.

Lire ici

<https://www.letelegramme.fr/morbihan/auray/le-5e-concours-amateur-de-patisserie-a-lieu-samedi-a-auray-30-09-2021-12837138.php>