

De gauche à droite, Maëlig Georgelin, vice-président du syndicat des pâtisseries-confiseurs-chocolatiers-glaciers du Morbihan (2ème à partir de la gauche), Marc Rivière (4è), champion du monde de pâtisserie à Lyon, en 2009, et Alain Chartier (1er à droite) président du syndicat.

Article du journal Le Télégramme le jeudi 18 octobre 2012

Le syndicat des pâtisseries-confiseurs-chocolatiers-glaciers du Morbihan organisait, mardi, à Theix, une formation sur les « bûches de Noël tendance ». Pour cette première journée de formation, le président, **Alain Chartier**, avait sollicité **Marc Rivière**, champion du monde de pâtisserie à Lyon, en 2009, et aujourd'hui chef pâtissier chez Potel et Chabot, à Paris.

Le cours de 8h avec présentation, dégustation et analyse en fin de session se déroulait à l'école des Desserts, l'établissement d'Alain Chartier, et réunissait une dizaine de patrons pâtisseries du Morbihan (dont trois femmes). « Ce que nous voulons, c'est nous former, travailler ensemble, échanger et renouveler nos pratiques pour être créatifs et innovants », a souligné Alain Chartier. « Apporter des idées nouvelles, rapatrier, pourquoi pas, des modes d'ailleurs et pouvoir se les approprier avec le savoir-faire local. La pâtisserie est un jeu de construction ».

« **Fédérer nos savoirs** »

Maëlig Georgelin, le jeune vice-président et pâtissier à Etel (Au petit prince), ajoutait: « Cette journée nous a permis de fédérer nos savoirs et pratiques, de nous ouvrir à de nouvelles idées, de nouvelles textures et d'échanger. En bref, une formation très enrichissante pour nous tous ».

Cinq bûches de textures, saveurs et compositions différentes étaient proposées à la dégustation critique des professionnels.