

Marie Delarche (à gauche) a remporté la 5e édition du concours de pâtisserie amateur d'Auray, organisé par le chef pâtissier Maëlig Georgelin. Le prestigieux jury comptait la blogueuse culinaire et exigeante Mercotte (à droite). | THIERRY CREUX / OUEST-FRANCE

Six pâtissiers amateurs venus de toute la France se sont affrontés ce samedi 2 octobre 2021, à Auray (Morbihan). Leurs pâtisseries ont été départagées par un jury de professionnels et par deux célébrités : Mercotte et Gilbert Montagné.

Des projecteurs, des caméras, des écrans un peu partout, un présentateur, et surtout, le silence malgré une salle comble par moments. Le concours de pâtisserie amateur qui se déroulait ce samedi 2 octobre 2021 à Auray (Morbihan), était digne des émissions culinaires à succès à la télévision.

Pour la 5^e édition de l'une des plus importantes compétitions françaises réservées aux amateurs, l'épreuve avait lieu, en plus, dans une des salles du cinéma Ti Hanok. Le public pouvait suivre les réalisations des six finalistes sur un vrai écran de cinéma. De quoi déguster avec les yeux.

Une douce odeur de chocolat

Déjà, après plus d'une heure de pâtisserie, une douce odeur de chocolat – thématique choisie pour cette année – a envahi la salle. Les six pâtissiers amateurs, venus de toute la France, devaient réaliser un gâteau et un cake *tout chocolat*. Sur les plans de travail, l'ingrédient phare se décline sous toutes ses formes et dans toute sa diversité.

Lire aussi : EN IMAGES. Revivez le concours de pâtisserie amateur d'Auray

Gare aux ratés, le chocolat ne supporte pas le moindre écart de température. *Certains ont été surpris par la vitesse de chauffe des plaques induction professionnelles*, observe Bastien Girard, champion du monde de pâtisserie 2017, membre du prestigieux jury chargé d'évaluer les candidats.

Un jury impressionné

« **Regardez comme son pochage est régulier** », commente, devant le plan de travail d'un candidat, Maëlig Georgelin, organisateur de l'événement, chef pâtissier d'Au Petit prince, pâtisserie chocolaterie morbihannaise.

Et la célèbre Mercotte, blogueuse culinaire et animatrice télé, également membre du jury, de valider la technique. Autre vedette du jury, le chanteur Gilbert Montagné, passe de candidat en candidat, et s'enquiert de leur avancée.

Une épreuve de cinq heures

Dans le public, on n'en perd pas une miette. *D'habitude, on suit les émissions à la télévision. On a voulu venir voir en direct* », indiquent

Stéphanie et Louisiane, venues en famille. L'épreuve dure cinq heures. Alors, certains ont apporté des provisions.

Les yeux rivés sur les écrans, Patricia mange machinalement sa salade. Elle porte un t-shirt floqué Fany. *C'est le surnom de ma fille, elle fait partie des candidats. On est venu à 6, de l'Eure, pour l'encourager.* □Fany, c'est Stéphanie, qui a commencé à s'intéresser à la pâtisserie récemment explique Franck, son compagnon. *Elle a eu un accident du travail, et depuis, elle se passionne pour les gâteaux.*

Crêpe bonus

Les candidats multiplient les préparations, impressionnent le jury avec la qualité de leurs gestes. *Des candidats se distinguent. Leur organisation est maîtrisée. Parce qu'on note jusqu'à la propreté du plan de travail*□, souligne Mercotte. Elle a surpris les participants en leur demandant de réaliser en 15 minutes, une crêpe pomme caramel pour gagner 10 points bonus.

Après cinq heures d'épreuve, et une bonne heure de dégustation pour le jury, c'est le moment du verdict. *Les cakes étaient meilleurs que les gâteaux*□, relève Anthony Jéhanno, chef étoilé du restaurant Terre Mer, à Auray.

C'est Marie Delarche venue de Chevaigné (Ille-et-Vilaine), qui participait pour la seconde fois au concours, qui a séduit le jury pour cette édition. *J'étais arrivée dernière en 2019. J'ai fait une trentaine d'essais pour mon cake, encore plus pour mon gâteau.*

lire ici:

<https://www.ouest-france.fr/bretagne/auray-56400/concours-de-patisserie-a-auray-crepe-cake-gateau-au-chocolat-le-marathon-des-candidats-amateurs-c59de2e8-237e-11ec-9ce4-38e6bbc25a47?fbclid=IwAR0atYUVhh8DodRzuQwFRU2xmumYIJ9Xw3e5XIezNWuiSfE46PW-b6fCm2s>