

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>

En partenariat avec Ouest-France pour la fête des Mères, la pâtisserie chocolaterie Au petit prince à Auray (Morbihan) offre trois lots composés de sa création originale « Une pièce de mon cœur » et de son livre de recettes. Pour tenter de gagner, c'est tout simple : il suffit de remplir le formulaire ci-dessous.

La pâtisserie chocolaterie [Au petit prince](#) ne manque jamais d'imagination pour de nouvelles créations originales destinées à accompagner les temps forts de l'année, dans le pays d'[Auray \(Morbihan\)](#). Pour cette fête des Mères, dimanche 30 mai 2021, l'équipe d'[Au petit prince](#) a réalisé une bouchée spéciale en forme de cœur, avec une pièce de puzzle qui se détache au centre, pour dire aux mamans qu'on les aime : « Une pièce de mon cœur ».

Sa composition ?

Sa composition ? Il s'agit d'un praliné croustillant aux pistaches de Sicile, relevé d'une pointe de fleur de sel et enrobé en chocolat noir. Et elle est à gagner dans le cadre d'un partenariat avec *Ouest-France* pour la fête des Mères : la pâtisserie Au petit prince offre trois ensembles composés de cette création et du livre publié par Maëlig Georgelin, *Mes ateliers de pâtisserie, 25 thèmes, 100 recettes*.

Comment participer ?

Pour tenter de les remporter, rien de plus simple : il suffit de remplir le formulaire ci-dessous. Le tirage au sort aura lieu mardi 25 mai 2021.

Les gagnants pourront aller retirer leur lot dans l'une des boutiques Au petit Prince. Entreprise récompensée, cette année, pour son dynamisme par la Chambre de métiers. Au petit prince, créée et pilotée par le chef chocolatier et pâtissier Maëlig Georgelin avec sa sœur Emeline, est installée à Pluvigner (où se situe le laboratoire de fabrication), avec des magasins à Auray, Carnac, Belz, Local-Mendon et Baud.

[Formulaire de participation](#)

Ray la Crazy Raie a trouvé sa place dans l'article « L'étrange Pâques 2021 » du magazine Hautes Exigences.

Un montage chocolat blanc que vous pouvez retrouver dans nos boutiques !

[Retrouvez-la page 89 du magazine](#)

