



Benjamin Guenot (Damprichard), Laeticia Blanot (a dr Poligny) et Mathilde Geney (Saint-Barthélemy), les vainqueurs du Master Délices, organisé hier à Montbéliard.

Crédit photo : Journal Le Pays

Quand le siège montbéliardais de l'agglomération devient temple gourmand, c'est un délice. Rencontre avec les meilleurs apprentis pâtissiers comtois.

Dans les voluptueuses saveurs de chocolat fondant et de croustillant amandes qui grimpent les étages, le personnel du paquebot PMA (Pays de Montbéliard agglomération) a-t-il pu faire taire l'appel des sens gourmands ? Depuis le matin, des toques blanches s'affairent devant les fourneaux dans l'immense hall de l'agglomération transformé en laboratoire de pâtisserie. Les douze meilleurs apprentis pâtissiers (2^e année de CAP) des six CFA comtois participent au Master Délices, la première édition d'un concours régional organisé par Net-entreprise.fr (portail officiel des déclarations sociales), avec l'appui de la Fédération régionale des artisans pâtissiers présidée par Claude Roy. L'idée d'un tel rendez-vous gourmand offrant aux jeunes pâtissiers l'occasion d'exprimer leurs talents face à un jury composé de grandes toques et de public, revient à Fabrice Piquet du CFA du pays de Montbéliard. « Sur le principe du MasterChef vu à la télé, ce concours permet de dynamiser le métier. Une profession qui a évolué. Pas rare que les jeunes s'y destinent après le bac. C'est la première épreuve, avant le CAP en juin, à laquelle se frottent ces jeunes apprentis qui ont six heures pour réaliser un entremets », confie le pâtissier chocolatier Didier Fageot. « Ils se sont donnés à fond. La concentration fut maximale. Ce concours vaut un diplôme. Une expérience vraiment enrichissante. Il n'y a pas de demier. Les derniers sont ceux qui n'ont pas osé participer à ce concours », ajoute son collègue, Didier Garing. « Les noter sur le travail réalisé, ça n'est pas les mortifier mais les motiver pour aller de l'avant », assure le restaurateur Christian Pilloud. La mission hier des candidats en lice ? Concevoir des entremets, oser la créativité tout en respectant des consignes avec le chocolat pour fil rouge. Le gâteau doit être bon et beau sur son socle en sucre. Les maîtres pâtissiers comtois ont jugé les réalisations, tandis qu'un jury dégustait et notait chacun des gâteaux. « J'ai envie de dire aux apprentis, tentez, osez ce concours. Ce fut stressant mais un tel bonheur », avouait hier soir Benjamin Guenot, 18 ans, de Damprichard, apprenti au lycée professionnel Toussaint Louverture à Pontarlier, grand vainqueur du Master Délices avec sa « Forêt épicée-a ». Un régal. Le jury a également été séduit par l'entremets de Mathilde Genet, 20 ans, de Saint-Barthélemy (elle est au CFA de Pontarlier). Le premier prix de dégustation revient à Laeticia Blanot, 23 ans (CFA du Jura). Autant de jeunes talents très prometteurs. Hier soir, un Master Délices second du nom était largement plébiscité.