

Paru dans

**LA VOIX DU NORD
HENIN LENS CARVIN LIEVIN**

Tirage : nc

30 Octobre 2016

Lens, Liévin et alentours

Qui sera le premier pâtissier amateur des Hauts-de-France ?

« À vos marques, prêtes, pâtissez ! » C'est le nom du premier concours du meilleur pâtissier estampillé des Hauts-de-France. Le challenge sera diffusé sur Wéo en partenariat avec Cerf Dellier, le spécialiste de la décoration haut de gamme héninoise. Une nouvelle version de l'émission Cuisine en or de Yannick Hornez.



Entre épreuves techniques et grands classiques revisités, les nerfs des candidats sont mis à rude épreuve.

PAR ISABELLE CONYNCK
henin@lavoixdunord.fr

HÉNIN-BEAUMONT. C'est au siège social de l'entreprise Cerf Dellier que tout se passe durant trois jours. S'y déroule le tournage de l'émission *À vos marques, prêts, pâtissez!* de Wéo, un concept proposé par Jérôme Sergeant, copropriétaire de l'enseigne avec son épouse Isabelle. L'idée est née d'une volonté du couple d'accompagner la montée en puissance de Cerf Dellier, « *l'émission s'inscrit dans notre volonté d'extension via les médias* », dit-il.

Ce premier concours estampillé des Hauts-de-France a été lancé en juin. Sur une centaine de candidats, seuls 24, amateurs et non diplômés, sont restés en lice, « *des personnes avec une vraie histoire, un parcours amenant à la pâtisserie d'une manière originale* ».

SURPRENDRE LE JURY

Il a ensuite fallu départager ces aficionados de la pâtisserie par une épreuve mystère car seuls neuf candidats participent à l'émission. « *Un entretien de personnalité a permis de faire un choix parmi les sélectionnés car il n'est pas facile d'être à l'aise devant une caméra. Ce sont des amateurs à qui on ne demande pas un niveau pro mais les techniques de pâtisserie, le goût et l'esthétique comptent, puis nous surprendre* », selon Pascal Tepper.

Trois semaines avant leur arrivée à l'émission, les candidats ont reçu une liste de 14 recettes pour s'exercer. Sept d'entre elles seront réalisées durant l'émission. « *Il y aura des épreuves de spécialités locales et des grands classiques revivés.*

Mais c'est un concours bienveillant qui ne vise qu'à mettre en valeur leur talent. »

Le tournage de l'émission débute. Tablier autour de la taille, la concentration est au maximum pour chaque candidat. À coup d'épreuves techniques et créatives, Pépée le Mat, animatrice culinaire sur France Bleue Nord, Pascal Tepper, meilleur ouvrier de France en boulangerie puis Caroline, finaliste du meilleur pâtissier d'M6 la saison dernière vont juger leurs réalisations. Le jury ? « *Trois univers, l'un pro, l'autre du monde culinaire puis amateur. Pour une approche différente des épreuves* », souligne l'entrepreneur héninois.

“ **Ce sont des amateurs à qui on ne demande pas un niveau pro mais les techniques de pâtisserie, le goût et l'esthétique comptent.** ”

Le stress plane au-dessus des fourneaux. Ça court, ça enfourne, ça coupe, « *il faut être original pour se démarquer et ne pas perdre ses moyens* », assure Grégory en se tapotant les mains enfarinées. Mais le jeu en vaut la chandelle. À gagner, un stage d'une journée avec des meilleurs ouvriers de France à la chocolaterie Barry à Meulan.

Ça vous intéresse ? Rendez-vous dimanche 30 octobre pour la première diffusion de l'émission sur Wéo puis chaque jour à des heures différentes. « *Il y aura un nouvel épisode tous les dimanches. Le concours se termine le 17 décembre avec une finale à trois candidats* ». ■

Paru dans

**LA VOIX DU NORD
HENIN LENS CARVIN LIEVIN**

Tirage : nc

30 Octobre 2016

Des nouvelles de Caroline

Terminée la surveillance pénitentiaire à la prison de Douai, car après l'obtention de son CAP pâtisserie, Caroline travaille maintenant dans une boulangerie-pâtisserie de Béthune. Mais, le temps d'une émission, la pétillante rousse a posé le tablier pour s'investir en tant que membre du jury.

Fan de cake design ou de gâteaux girly, c'est à son tour de passer de plan de travail en plan de travail pour filer un coup de main et donner des conseils si besoin. Avec bonne humeur, elle « *donne des petits trucs pour gagner du temps et faire de beaux desserts, des techniques pour associer les goûts et les textures* », confesse-t-elle avec simplicité. « *C'est un univers sympa pour faire ce qui nous passionne le plus, la pâtisserie* ».

Quel œil avisé sur les candidats ? « *Le visuel compte beaucoup pour moi, mais jamais au détriment du goût. Je peux vous dire que pour des amateurs pâtissiers, ils se défendent très bien !* ». Les participants sont boostés et doivent quitter le local culinaire fiers de leurs prestations et assurés de leur savoir-faire alors « *on tente tous de ne pas les déstabiliser* ».

Une Montignnoise aux fourneaux

Cathy adore la pâtisserie mais n'en a pas fait son métier. Institutrice à l'école Sainte-Henriette d'Oignies, elle s'est découverte la passion de pâtisser lors de son congé maternité.

Pendant des semaines puis lors de son temps libre depuis son retour au boulot, Cathy valse entre les biberons, changements de couche, berceuses et confection de gâteaux. Elle régale les papilles de sa famille avec ses pâtisseries de prédilection, « *j'adore faire des Paris-Brest et des entremêts aux trois chocolats* », confesse-t-elle. Reste à convaincre le jury.