

SIRHA COUPE DU MONDE DE LA PATISSERIE

SIRHA LYON

EUREXPO

LYON FRANCE

24-25 SEPTEMBRE

2021



DESSERT DE RESTAURANT : UN JURY DE RENOM POUR CETTE NOUVELLE ÉPREUVE

PARMI LES TEMPS FORTS DE LA FINALE, LA CRÉATION D'UN DESSERT DE RESTAURANT. UN JURY INTERNATIONAL COMPOSÉ DE 5 CHEFS PÂTISSIERS DE RESTAURANT ET DE 3 CHEFS CUISINIERS DE RENOM POUR ÉVALUER CETTE NOUVELLE ÉPREUVE. QU'ATTENDENT-ILS DES CANDIDATS ?

Nouvelle épreuve de cette édition 2021, le dessert de restaurant remplace le dessert à l'assiette. L'enjeu est de valoriser le métier de pâtissier de restaurant et la collaboration qui s'établit entre le chef et le pâtissier. Les jurés porteront une attention toute particulière aux alliances de saveurs et aux textures choisies, au dressage qui devra être réalisé "à la minute" à la manière d'un plat servi au restaurant, ainsi qu'à l'aspect éphémère de ces desserts, dégustés immédiatement.

"Le dessert de restaurant est une discipline où l'imagination et la liberté s'expriment de manière plus explicite. Un défi dans lequel le talent est exposé, où l'on peut deviner la personnalité du pâtissier et même son humeur. C'est la pâtisserie la plus magique et éphémère", résume Jordi Roca, membre du jury.

UNE GRANDE MAÎTRISE DU MÉTIER
Éphémères, ces desserts de restaurant sont dégustés immédiatement après leur réalisation et offrent des textures et des températures plus délicates

qu'un dessert de boutique. Ils peuvent être chauds, froids, glacés ou un mélange de températures.

"Je souhaite trouver des textures différentes, une glace, et/ou un sorbet, et/ou un parfait, et/ou un granité. J'espère voir une grande maîtrise du métier de pâtissier pour la réalisation de chaque élément et qu'ils aient tous un sens à la dégustation. Les desserts doivent être équilibrés en goût, avec des saveurs délicieuses et une originalité maîtrisée", explique Sébastien Vauxion, également membre du jury.

A l'approche de la finale, les jurés insistent sur le savoir-faire et la maîtrise technique, mais aussi sur la créativité et l'émotion qui seront au cœur de l'épreuve. Le chef et juré Glenn Viel confie : *"J'attends des candidats qu'ils bousculent leur imaginaire, et de surcroît le nôtre, afin de faire rejaillir l'émotion". "J'espère être surpris par des techniques et des goûts que l'on ne connaît pas, et que les candidats aillent plus loin dans la réflexion, en sortant de leur zone de confort", ajoute Brandon Dehan.*

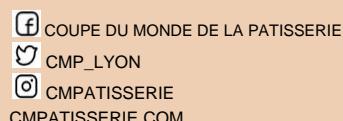
TIMING ET GESTE DE SERVICE

L'épreuve souligne aussi l'esprit de "fluidité du service", comme dans un restaurant. L'envoi des 10 desserts doit se faire dans un délai maximum de 2 minutes et le service - de la cuisine des candidats à la table - sera assuré par les élèves de l'Institut Paul Bocuse (Lyon), partenaire de la Coupe du Monde de la Pâtisserie.

A noter : chaque équipe pourra effectuer un geste de service supplémentaire : servir une sauce, ajouter un élément chaud ou glacé... dans un délai maximum de 2 minutes.

"Le respect des temps, l'esprit d'équipe, le nettoyage sont importants. Mais, bien sûr, ce qui comptera le plus, c'est le goût, la température, les textures et l'équilibre entre les ingrédients...", annonce Eunji Lee.

Finalement, pour Dominique Crenn, la clé du succès de l'épreuve réside dans l'histoire que les candidats doivent raconter à travers ce dessert, et l'émotion que ce dernier doit susciter.



Suivez l'actualité du Food service sur le portail www.sirhafood.com

Jury Dessert de Restaurant

Membres du jury - Chefs pâtissiers :

- Brandon Dehan - L'Oustau de Baumanière*** - Les-Baux-de-Provence
- Sébastien Vauxion - K2 Palace** - Courchevel
- Giuseppe Amato - La Pergola*** - Rome
- Eunji Lee - établissement en ouverture à New York en 2022
- Jordi Roca - El Celler de San Roca*** - Gérone

Membres du jury - Chefs cuisiniers :

- Dominique Crenn - Atelier Crenn*** - San Francisco
- Sang Hoon Degeimbre - L'air du temps** - Eghezée
- Glenn Viel - L'Oustau de Baumanière*** - Les-Baux-de-Provence