

02/03/2018

CONCOURS. Paul sera-t-il le meilleur pâtissier ?

Paul Pipard a remporté le championnat régional du dessert dans la catégorie junior. À présent, cap sur la compétition nationale le 4 avril.

SAINT-DIDIER. Passionné par la cuisine depuis son plus jeune âge, Paul Pipard rêve d'un jour ouvrir son restaurant. Et le jeune cuisinier semble bien parti, puisqu'à 19 ans, il concourt déjà pour le titre de meilleur dessert de France junior.

Originaire de Saint-Didier, il a fait ses armes au lycée hôtelier Sainte-Thérèse de La Guerche en cuisine. Puis il s'est inscrit en mention complémentaire pâtisserie. En alternance à La Pomme d'Api, restaurant étoilé dans le Finistère, le jeune cuisinier a acquis un savoir-faire impressionnant.

À la tête des cuisines de La Pomme d'Api, Jérémy Le Calvez est un ancien chef pâtissier : « Le niveau des desserts est donc très élevé », explique Paul.

Un dessert en or

Paul a rafilé la première place au championnat régional face à ses sept concurrents grâce à son dessert *Finger d'ailleurs*.

Il s'agit d'un entremets composé d'une mousse pralinée, d'un insert au citron confit et d'un pailleté croustillant surmonté d'un tube de caramel garni d'un sorbet de citron au poivre de timut. « L'idée m'est venue petit à petit. Je suis parti des agrumes car j'adore ça, c'est frais. Et je me suis inspiré des recettes de dessert que j'admire au restaurant », révèle fièrement l'apprenti pâtissier.

« Je devais servir dix assiettes en environ trois heures d'épreuve. » Selon le jury, c'est « un dessert équilibré, structuré et qui se savoure dès la première cuillère ».



Paul Pipard, avec Pascal Pochon, président du concours, a gagné la finale régionale Ouest du dessert avec sa création *Finger d'ailleurs*

Championnat de France

À présent, accompagné de son professeur du CFA de Ploufragan, Didier Piquet, Paul met le cap sur le championnat national de dessert. « Jusqu'au dernier moment, je pourrais profiter de ses conseils, il connaît déjà bien ce concours. »

C'est le 4 avril que se déroulera la finale, à Grenoble. « Je vais devoir réaliser la même recette qu'au régional et en plus, il faudra que je réalise un dessert surprise avec les ingrédients que j'aurais devant moi. »

Un commis aidera chacun des

candidats dans cette épreuve de presque cinq heures.

« Un dessert équilibré, structuré dès la première cuillère »

« En m'inscrivant en mention spéciale, j'avais déjà en vue de participer au championnat. J'aime l'idée d'aller à un concours pour se dépasser. Cela permet aussi de com-

prendre le niveau que l'on a », confie Paul.

Rien ne semble arrêter le cuisinier de Saint-Didier : « Même si je suis jeune, quand on est passionné, qu'on se donne et que l'on croit en nous, je pense que le travail fini paie. »

Cerise sur le gâteau pour Paul, son chef a mis son dessert à la carte du restaurant étoilé « Des clients ont prévu de venir exprès car ils ont entendu parler de moi à la radio et veulent goûter le dessert ajoute fièrement Paul. C'est une récompense énorme du travail de tous les jours. »

Anne-Flore Roulett