



Vincent Droulez, de la boulangerie-pâtisserie Les Blés d'or, est une jeune révélation pour ses créations innovantes. PHOTOS M. L.

Candidats à La crème des pâtisseries

La Chambre des métiers et de l'artisanat de la Région aquitaine organise une confrontation des talents : La Crème des pâtisseries. Leur slogan : « Vous aimez votre pâtissier, votez pour qu'il devienne la crème des pâtisseries ».

Un concours qui ouvre pour chacun la porte aux plus grandes audaces pâtisseries et gourmandes, et récompense la meilleure création pâtissière de l'année.

Le Sud-Gironde compte deux candidats, l'un à Barsac, l'autre à Podensac.

Le mannala de François

À Podensac, François Dussourd, gérant de L'Atelier sucré salé, installé à l'entrée du village depuis 2011, est reconnu pour ses pâtisseries fines.

Il a décidé, pour ce concours, de présenter une création originale : le mannala, traduction alsacienne de petit bonhomme. Cette pâtisserie est composée de biscuit de confiture de lait aux noisettes de Cancon, de riz au lait au praliné avec confit de ci-

tron et de crème chocolat au lait de Bayonne.

Une réalisation raffinée que l'on pourra déguster le samedi 29 octobre dans son magasin. « Pour moi, ce que je fais c'est une réflexion qui allie goût et présentation, et mon but est de partager avec mes clients », confie François Dussourd qui a été finaliste l'an passé, et espère mieux faire cette année.

La madeleine de Vincent

Pour Barsac, c'est Vincent Droulez, employé à la pâtisserie Les Blés d'or, qui présente une de ses créations : la madeleine, une bavaroise de madeleine sur un craquant de chocolat, lait caramel coulant au piment d'Espelette (piment d'Espelette, beurre Poitou-Charente AOP et fleur de sel).

Du haut de ses 20 ans, il jongle avec les saveurs et les ingrédients avec une prédilection pour le chocolat et le sucre, et ose des mariages inattendus. Après un bac pro pâtisserie à Biarritz, cet ex-Bordelais est à Barsac depuis deux ans.

VOTE AVANT MARDI

Aller sur le site : www.cremedespatissiers.fr et faire le choix du pâtissier préféré.

Le vote sera clos ce mardi 26 octobre. La grande finale se déroulera le 20 novembre au Rocher de Palmer à Cenon, lors du Festival de la gastronomie et de l'art de vivre Bordeaux SO Good.

« Depuis tout petit, j'ai voulu être pâtissier. Je ne pouvais rien faire d'autre, c'était une évidence pour moi. Je fais ce concours pour progresser et apprendre encore », confit-il. Il a terminé second au dernier concours qu'il a fait, le Saint-Honoré à Cadaujac.

Chacun d'eux vise la perfection, mais en pâtisserie, c'est un but inatteignable pour le bonheur de tous les fins gourmets.

Michel Laville



François Dussourt, de L'Atelier sucré salé à Podensac, est un habitué du concours pour lequel il a été finaliste l'an passé